

CANARD DAIQUIRI : CONFIT DE CANARD AVEC CHOUCRUTE AU CURRY ET POIVRONS GRILLÉS & SAUCE AU CURRY



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc Sauce au poivrons grillés et curry 1000g

INGRÉDIENTS

10



- 1 kilo de choucroute au curry mijotée
- 10 morceaux de cuisses de canard confites (petites)
- 100 grammes de rillettes de canard
- 10 morceaux de pani puri coupés en deux
- 300 grammes de poivrons grillés & sauce au curry Bresc
- Cresson
- Ingrédients pour les chips au piment
- 30 g de purée de piment rouge Bresc
- 30 g de blanc d'œuf
- 30 g de sucre en poudre
- 30 g de farine

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélangez bien tous les ingrédients pour les chips et faites cuire dans un moule en silicone à 180 °C pendant 8 minutes. Faites chauffer le ragoût et répartissez-le dans les verres. Réchauffez les cuisses de canard et placez-les au milieu du ragoût. Déposez une petite quenelle de rillette à côté de la cuisse et remplissez les demi-pani puri de sauce au poivron grillé et au curry. Terminez par la garniture croustillante et le cresson approprié.