

Carpaccio de canard à la tomme de brebis



Préparation 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 petits magrets de canard
100 g de tomme de brebis
1 poignée de roquette
6 brins de ciboulette
2 citrons verts
1 c à s de câpres
3 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre

Couper 8 fines tranches de citron vert et les réserver. Avec un économe prélever le zeste du deuxième et l'émincer. Mélanger 2 c à s de jus de citron vert avec l'huile, la ciboulette ciselée, du sel et du poivre.

Décoller la couche de graisse des magrets de canard et retirer les membranes transparentes. Couper de fines tranches de magret en mettant le couteau en biais et disposer ces tranches sur les assiettes. Repartir la sauce, parsemer de copeaux de tomme de brebis et arroser avec la sauce. Décorer avec les tranches de citron vert et un peu de roquette.

Vin conseillé : un Sancerre rouge

Il est évident que suivant la grosseur des magrets il faudra adapter les proportions de sauce. De même on peut mettre un peu plus de sauce car j'ai trouvé que pour 4 personnes c'était un peu juste, j'en ai d'ailleurs fait plus.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>