

# Tartare de canard aux Pruneaux d'Agen

## Réalisation :



DIFFICULTÉ



QUANTITÉ

4 personnes



TEMPS

15 min

## La préparation

1. Dégraissez les magrets à l'aide d'un couteau à pointe longue.
2. Taillez les magrets en brunoise au couteau, cubes de moins d'un centimètre.
3. Taillez en brunoise fine les échalotes, les câpres fraîches et les cornichons et hachez le persil, la ciboulette et les Pruneaux d'Agen.
4. Dans un grand saladier, ajoutez les ingrédients taillés et l'assaisonnement à votre convenance et mélangez le tout avec délicatesse.
5. Clarifiez les oeufs (séparez le blanc du jaune) et incorporez à la préparation.

## Les ingrédients

- 2 gros Magrets de canard du Sud-Ouest
- 8 Pruneaux d'Agen dénoyautés
- Persil frais, câpres fraîches, ciboulette
- 2 échalotes
- 4 cornichons
- 4 jaunes d'oeufs
- Moutarde douce
- Sel, poivre
- Huile d'olive et vinaigre Balsamique

## Le dressage

1. Dans une assiette, faites un dôme à l'aide d'un cercle ou d'une timbale avec la préparation et décorez avec un pruneau sur le dessus.

## La petite astuce :

Vous pouvez servir la viande et les ingrédients séparément pour que chaque convive puisse le préparer à sa guise.



Avec la participation financière de :

