

Tartare de canard, pétales de champignons

400 g de magret de canard (sans gras)
1 échalote
8 gros champignons de Paris
1 c. à soupe rase de sésame doré
1 petit bouquet de basilic pourpre
6 brins de ciboulette
2 c. à soupe d'huile de pistache
Fleur de sel et poivre du moulin
Pour la réduction de vin
40 cl de Fitou Château l'Espigne Jean Cassagnol 2009
60 g de sucre
1 pincée de poivre à queue

Dans une petite casserole, mélangez le vin de Fitou, le sucre et les grains de poivre à queue légèrement écrasés. Laissez réduire à feu doux jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.

Coupez les magrets de canard en petits cubes. Commencez par couper de fines tranches de 5 mm d'épaisseur, puis des lanières de la même largeur et enfin des cubes. Disposez la viande dans un saladier. Ajoutez l'huile de pistache, le sésame, la ciboulette ciselée, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Mélangez bien et façonnez quatre palets de tartare dans quatre assiettes.

Avez une mandoline, taillez les champignons en fines lamelles et disposez les en millefeuille sur les tartares. Déposez quelques feuilles de basilic pourpre, arrosez avec de la réduction de Fitou et dégustez sans tarder.

