

Ingrédients

4 cuisses de canard confite de 250 g (1/2 lb) chacune
22 ml (1 ½ c. à soupe) de confiture de framboises
45 ml (3 c. à soupe) de Tamari
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre aromatisé à la framboise
125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
Poivre noir, au goût
1 ¼ l (5 tasses) de feuilles de roquette (*aragula*) parées, lavées, essorées et compactées
125 g (1/4 lb) de fromage de chèvre frais, mariné dans l'huile
375 ml (1 ½ tasse) de fraises fraîches tranchées

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Réchauffer les cuisses de canard environ 10 minutes au four, préchauffé à 180°C (350°F) ou dans un poêle, à feux moyen doux et à couvert. Retirer la viande des cuisses. La défaire en bouchées et réserver.

Mettre la confiture de framboises, le Tamari et le vinaigre dans un petit bol. Bien fouetter. Sans arrêter de battre, verser graduellement l'huile d'olive. Poirrer généreusement.

Verser les trois quarts de la vinaigrette sur la roquette, bien mélanger, puis répartir la salade dans quatre grandes assiettes. Garnir esthétiquement chaque portion de morceaux de canard, de fromage de chèvre mariné, émietté si nécessaire, et de fraises. Arroser la salade du reste de la vinaigrette et servir immédiatement.

Cette salade peut aussi être servie en entrée. Dans ce cas, utiliser la chair de seulement deux cuisses de canard confites.

Une recette de notre chef épicurien
Jean-François Plante



Salade de fines roquettes au
confit de canard, au fromage
de chèvre mariné et aux
fruits rouges

VAL MONT

Depuis 1958