

Croustillants de langoustine en kadaïf



1 Personne(s)

Préparation : 00 h 00 m

Cuisson : 00 h 00 m

Repos : 00 h 00 m

Préparez le Langoustine

Décortiquez les queues de langoustine.
Retirez le boyau si besoin
Piquez la langoustine sur un pique à brochette
Salez, poivrez saupoudrez de piment d'Espelette
Faire fondre le beurre.
Effilez les Kadaïf
Beurrez et entourez chaque queues de Langoustine de Kadaïf.
Réservez avant de cuire à la friture

Langoustines : 4 unité(s)
Kadaïf : 20 g
Beurre : 15 g
Piment d'Espelette : 2 pincée(s)
Huile de friture : 1 l

La sauce aigre-douce

Pelez la gousse d'ail et le gingembre.
Retirez la queue du piment.
Hachez l'ensemble.
Faites cuire les ingrédients à feu doux jusque la sauce commence à épaissir.
Laissez tiédir.

Ail : 1 gousse(s)
gingembre : 2 cm
Sucre : 40 g
Piment oiseau : 1 unité(s)
Vinaigre de riz : 40 ml

Le bon accord (à consommer avec modération) : The Cloud Factory

**Vous avez aimé le cours? Vous avez refait la recette chez vous?
Partagez-le sur les réseaux sociaux : FB www.facebook.com/atelier.gourmand.issy**

**68 Boulevard Galliéni - 92130 ISSY LES MOULINEAUX | Tél. : 01 46 42 77 61
www.atelier-gourmand.fr | issy@atelier-gourmand.fr**

Canard laqué à l'orange et légumes d'hiver



1 Personne(s)

Préparation : 00 h 20 m

Cuisson : 00 h 10 m

Repos : 00 h 00 m

Pelez et taillez le panais en frites.

Lavez et coupez l'orange en rondelles.

Lavez l'endive et effeuillez-la.

Faites fondre un peu de beurre et faites y suer les endives, l'orange, le panais avec le sucre.

Assaisonnez en sel et poivre.

Laissez confire en retournant régulièrement les légumes et en ajoutant de l'eau au besoin.

Orange(s) : 1 unité(s)

Panais : 100 g

Endive(s) : 1 unité(s)

Pelez et hachez l'ail, le gingembre et l'échalote. Pressez l'orange. Taillez les magrets en tranches de 5 mm d'épaisseur environ. Faites chauffer un peu d'huile dans le wok. Poêlez le canard. Réservez. Faites sauter le gingembre, l'ail et l'échalote. Ajoutez le jus d'orange, le miel et le vinaigre balsamique. Poursuivez brièvement la cuisson jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux. Réchauffez le canard. Incorporez les cacahuètes grossièrement hachées et servez.

Ail : 1 gousse(s)

Echalote(s) : 0.5 unité(s)

gingembre : 2 cm

Magret de canard : 0.5 unité(s)

Miel : 1 c. à soupe

Orange(s) : 1 unité(s)

vinaigre balsamique : 1 c. à soupe

Cacahuètes : 1 c. à café

Vous avez aimé le cours? Vous avez refait la recette chez vous?

Partagez-le sur les réseaux sociaux : FB www.facebook.com/atelier.gourmand.issy

68 Boulevard Galliéni - 92130 ISSY LES MOULINEAUX | Tél. : 01 46 42 77 61

www.atelier-gourmand.fr | issy@atelier-gourmand.fr