

NEMS AU CONFIT DE CANARD ET CHUTNEY DE FIGUE

Le 19 Avril 2019



LA RECETTE DES NEMS AU CONFIT DE CANARD

façon LA COMBE DE JOB

Ingrédients : [Confit de canard sous vide](#), feuilles de brick, [chutney de figue](#)

Réalisation pour 2 nems (pour 1 personne)

Percer avec une fourchette la poche de confit de canard. La mettre au micro-ondes 20 à 30 secondes de façon à ce que vous puissiez effiloche la viande plus facilement (on ne conserve pas la peau). Répartir l'effiloché de confit de canard en 2.

- Disposer une fine couche de chutney de figues sur une feuille de brick puis répartir sur le bas la moitié du confit. Effectuer le pliage. Puis renouveler l'opération avec une 2ième feuille de brick, le chutney et le reste de confit. Badigeonner les feuilles de brick légèrement avec de la [graisse de canard](#) pour les rendre plus souple et plus croustillante.
- Vous pouvez proposer les nems de confit de canard en plat principal avec quelques feuilles de salade et une purée de butternut par exemple. Il est également de tailler les nems en biseau afin de les proposer à l'apéritif.
- Un vin rouge type [pécharmant](#) et voilà une idée élégante et raffinée pour présenter votre confit.
- [Découvrez notre recette de nem au confit en vidéo sur Youtube](#) pour plus d'informations.