NEMS AU CONFIT DE CANARD ET CHUTNEY DE FIGUE

Le 23 Avril 2020







Image not found or type unknown
nem au confit de canard, une recette simple à réaliser

Réaliser une recette simple, originale et gourmande avec du confit de canard avec un visuel surprenant , tel est l'enjeu de cet article

Préparer le **confit de canard au four** ou **à la poêle**, c'est simple, rapide et efficace mais le présenter sous la forme de **nem** est beaucoup **plus recherché, goûteux, original**. Nous vous invitons à passer aux fourneaux

pour réaliser cette recette alliant l'effiloché de canard, pour le côté **salé**, le chutney de figue, pour le côté **sucré** et la feuille de brick, pour le côté **croustillant**.

Nous avons réalisé un **tuto** sur **Youtube** pour suivre pas à pas le **déroulement de la recette** afin d'épater vos convives. Soyez différents et pourquoi pas revisiter notre recette pour la faire vôtre par exemple avec une compotée de poivrons que vous incorporez dans le confit.

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**

Les 5 étapes pour la réalisation de 2 nems (pour 1 personne)

Etape 1 Préparer l'effiloché de canard

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 effilocher la viande plus facilement (on ne conserve pas la peau). Répartir l'effiloché de confit de canard en 2 parts égales.

Etape 2 Déposer le chutney sur les feuilles de bricks en fine couche

Etape 3 Répartir sur le bas la moitié de l'effiloché de canard confit (1/2 cuisse).

Etape 4 Effectuer le pliage. Puis renouveler l'opération avec une 2ième feuille de brick, le chutney et le reste de confit.

Etape 5 Badigeonner les feuilles de brick légèrement avec de la **graisse de canard** pour les rendre plus souple et plus croustillante. Puis mettre au four traditionnel, chaleur tournante à 200°degrés. Retirer dès que les nems sont dorés

Le conseil de La Combe de Job : 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 **original** de tailler les nems en biseau afin de les proposer à l'apéritif. Servir chaud.

Accord met et vin : Un vin rouge type pécharmant

Vous disposez désormais d'une idée originale, élégante et raffinée pour présenter votre confit de canard.

Mise à jour le 08 août 2023