

8-Creme leggera au mais et magret seche

Autore: Le Figaro

Ingredienti:

300 g di granoturco in scatola, 1,5 l di brodo di pollo, 1 pacchetto di petto d'anatra essiccata (magret de canard séché), 1,5 dl di panna, 1 foglio di gelatina, 90 g di nocciole spellate, 24 fili di erba cipollina, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 dl d'olio d'oliva, 1 pizzico di pimento di Espelette (o paprika)

Fare inzuppare il foglio di gelatina in acqua fredda. Preparare il brodo di pollo, portarlo ad ebollizione, aggiungere il granoturco in anticipo risciacquato, lasciare bollire 5 minuti. Aggiungere la panna e il foglio di gelatina in anticipo strizzato. Per mezzo di un frullatore ad immersione (minipimer) omogeneizzare e poi filtrare. Conservare al calore.

Schiacciare le nocciole. Spezzettare finemente il prezzemolo, mescolarlo alle nocciole. Depositare in incrocio 2 fettine di magret, mettere al centro un po' di miscuglio nocciola-prezzemolo, chiudere come un piccolo pacchetto, fermare con un pezzo di erba cipollina. Ricominciare la stessa operazione con il resto delle fette di magret. In alternativa, se le fettine di magret sono piccole, si possono fare dei piccoli rotoli con il magret riempiti con il misto di nocciole tritate e prezzemolo, fermati con il filo di erba cipollina.

Depositare 3 piccoli pacchetti di magret in otto piatti fondi. Fare schiumare la crema di granoturco per mezzo del minipimer, distribuirla nelle basi. Condire con un filo d'olio d'oliva, spolverare di pimento di Espelette (sono peperoncini non piccanti ma con sapore caratteristico, diverso dalla paprika ma, in mancanza dell'originale usate ciò che avete...). Il magret de canard séché che si acquista è tagliato a fettine troppo piccole per fare fagottini pertanto è preferibile comporre il piatto mettendo un fondo di crema di granoturco, spolverare con il misto nocciole-prezzemolo e mettere sopra delle fettine di magret de canard tagliate a metà.