

Roulés apéritifs au magret fumé, mousse de canard et pistaches

Ingédients



- ✓ 1 tranche de mousse de canard au porto Madrange
- ✓ Pistaches concassées
- ✓ 3 plaquettes de magret de canard fumé en tranches
- ✓ optionnel : poivre



1



15 min



0 min



4

Préparation

Étape 1 : Retirer le gras des tranches de magret de canard.

Étape 2 : Disposer les tranches sur une planche, dans la longueur, en les intercalant légèrement pour former des bandes d'environ 15 cm de longueur. Si les tranches sont larges, vous pouvez les couper en deux dans la longueur pour obtenir deux bandes de magret. Si besoin, couper les bords pour que les bandes soient bien droites.

Étape 3 : Étaler une couche de mousse de canard au porto sur le magret, en essayant d'obtenir la même épaisseur que les tranches de magret. Parsemer de pistaches concassées et selon votre goût, poivrer légèrement.

Étape 4 : Rouler les bandes de magret pour obtenir des bouchées individuelles. Les disposer sur un plateau apéritif et parsemer à nouveau de pistaches concassées. C'est prêt !



Bon appétit !

Astuces :

Les pistaches peuvent être remplacées par des amandes, noix, noisettes concassées ou tout autre fruit sec.

Pour obtenir un joli plateau apéritif, vous pouvez aussi alterner ces roulés de magret fumé à la mousse de canard avec des roulés de jambon blanc au fromage frais aux fines herbes.