

Croissant à la mousse de canard, roquette et figues

Ingrédients



- ✓ 4 croissants
- ✓ 10 figues
- ✓ 20 g de noisettes
- ✓ 35 g de sucre semoule
- ✓ 20 g de beurre demi sel
- ✓ 20 g de crème de vinaigre balsamique, poivre sechuan ou timut
- ✓ 20 g de roquette
- ✓ 240 g de mousse de canard Madrange
- ✓ 12 feuilles de basilic frais
- ✓ 20 ml d'huile d'olive vierge
- ✓ Fleur de sel



1



18min



15min



4

Préparation

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C. Concasser les noisettes puis les torréfier 8 minutes au four.

Étape 2

Laver les figues. Tailler la moitié en tranches et le reste en petit morceaux. Caraméliser le sucre dans une poêle, ajouter les morceaux de figues et une noisette de beurre. Laissez cuire 5 minutes, ajoutez de la crème de vinaigre balsamique puis assaisonner de poivre Sechuan ou Timut.

Étape 3

Compoter de nouveaux 5 minutes puis écraser grossièrement à la fourchette. Ouvrir les croissants en deux puis étaler généreusement de la mousse de canard.

Étape 4

Disposer quelques morceaux de compotée de figues dessus, des tranches de figues puis des feuilles de roquettes avec une chiffonnade de basilic frais. Assaisonner le tout d'un trait de vinaigre balsamique et d'huile d'olive vierge. Ajouter une pincée de noisette concassée et de fleur de sel.

Bon appétit!