



LA POMME FROIDE: SALADE DE POMME CIEL, MELI-MELO DE LECHES DE CANARD FUME ET BASILIC par Marc de Canck restaurant «La Chronique» Montréal. Canada.

Nbre de personnes : 4



Ingrédients

- 1 pomme ciel
- 1/2 poivron rouge
- 2 échalotes vertes
- 4 tomates séchées
- 16 fines tranches de canard fumé
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- 15 ml (1 c. à soupe) de tequila
- 60 ml (4 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge
- 12 feuilles de basilic
- 8 feuilles de menthe
- poivre noir
- sel

Réalisation

Couper en julienne le poivron rouge, les échalotes vertes et les tomates séchées.
Éplucher et vider la pomme avec un vide-pomme.
La trancher en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur pour en obtenir 12 rondelles.
Étaler les rondelles dans un plat.

Dans un bol, mélanger le jus de lime, la tequila et l'huile d'olive.
Verser cette préparation sur les rondelles de pomme et les laisser mariner 10 minutes.
Ciseler les herbes fraîches et les ajouter à la marinade.

Déposer au centre de l'assiette de service une rondelle de pomme et y mettre un peu de julienne de légumes.
Déposer ensuite 2 lèches de canard fumé. Répéter cette opération une autre fois.
Terminer le montage par une rondelle de pomme et la julienne de légumes.
Verser finalement le reste de la marinade sur le montage et décorer selon votre fantaisie.

Le mot du Chef : comme vin, je suggère un Croze Hermitage, Syrah, «Les Fées Brunes», Jean Luc Colombo 2005.