Zakouskis au magret de canard fumé

Avec Vita+ Graines Germées

Amuse-bouche Fête

4 personnes



Ingrédients

- 4 tranches de pain Vita+ Graines Germées
- 100 g de magret de canard fumé
- 125 g de maïs en conserve
- 50 g de crème végétale (par exemple, à base de soja)
- 10 g de beurre
- 250 g de champignons de Paris
- 15 g d'échalote
- 1 gousse d'ail
- Persil (ou autre herbe aromatique)
- 2 g de vinaigre de vin blanc
- Sel
- Poivre

1. Préparez une duxelles de champignons : lavez et coupez les champignons en 4. Placez-les dans un hachoir et hachez-les très finement. Dans une poêle bien chaude, faites revenir les échalotes. Ajoutez ensuite les champignons hachés. Laissez cuire jusqu'à obtention d'un mélange bien sec et coloré. Ajoutez le vinaigre de vin blanc, l'ail pressé et du persil. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Réservez.

2. Préparez une crème de maïs : faites colorer le maïs dans une poêle bien chaude. Ajoutez ensuite la crème végétale. Laissez cuire pendant quelques minutes à feu moyen. Mettez le mélange dans un blender avec le beurre et mixez afin d'obtenir une pâte homogène. Passez le tout au chinois pour enlever les petits morceaux. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Réservez dans une poche à douille.

3. Prenez les tranches de pain et coupez-les à l'aide d'un emporte-pièce (si vous n'avez pas d'emporte-pièce, vous pouvez le faire avec un couteau). Faites-les griller.

4. Sur chaque morceau de pain, mettez une petite quenelle de duxelles de champignons, un gros

Matériel

- Hachoir
- Blender
- Chinois
- Poche à douille
- Emporte-pièce carré de 3 cm de côté (optionnel)



Cette recette est faite avec Vita+ Graines Germées

Ce pain multigrains unique, à base de seigle germé, vous donne un goût riche à déguster tous les jours.

point de crème de maïs et une demi-tranche de magret de canard fumé roulée. Décorez avec du persil.