

Bruschetta au magret fumé et tomates séchées

✓ FACILE | ⌚ 30 MIN DE PREPARATION



INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 1 Crèmeux de la Vallée d'Auge 150g
- 2 grandes tranches de pain de campagne ou de pain à bruschetta
- Coulis de tomate
- 8 beaux gésiers de canard
- 10 tranches de magret fumé
- 6 tomates cerises
- tomates séchées
- quelques pignons de pain
- mélange de salades de saison
- graisse de canard
- vinaigre de framboise
- sel, poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four en position grill.
2. Emincez les gésiers de canard. Dans un poêle, mettez une cuillère à soupe de graisse de canard. Une fois que la poêle est bien chaude, faites revenir les gésiers jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés. Réservez.
3. Déglacez les sucs présents dans le fond de la poêle avec du vinaigre de framboise.
4. Sur une grande tranche de pain de campagne, étalez le coulis de tomates, disposez sur le dessus les gésiers précédemment cuits et les magrets de canard fumés. Coupez le Crèmeux en 4 et déposez des morceaux sur la tranche de pain. Salez, poivrez. Mettez au four à 180°C pendant 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit coulant et le pain croustillant.
5. Pendant ce temps faites torréfier des pignons de pins dans un poêle bien chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
6. Sortez les tartines du four, déposez les tomates cerises coupées en deux sur le dessus, quelques morceaux de tomates séchées, les pignons de pins, quelques feuilles de salade et arrosez légèrement de la sauce réalisée avec les sucs des gésiers et le vinaigre de framboise.
7. Servez tant que c'est chaud!

