Canard Daiquiri : Confit de canard avec choucroute au curry et poivrons grillés & sauce au curry

Ingrédients

10

- 1 kilo de choucroute au curry mijotée
- 10 morceaux de cuisses de canard confites (petites)
- 100 grammes de rillettes de canard
- 10 morceaux de pani puri coupés en deux
- 300 grammes de poivrons grillés & sauce au curry Bresc
- Cresson
- Ingrédients pour les chips au piment
- 30 g de purée de piment rouge Bresc
- 30 g de blanc d'œuf
- 30 g de sucre en poudre
- 30 g de farine

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de piments rouges 450g

Bresc Sauce au poivrons grillés et curry 1000g

Méthode de préparation

Mélangez bien tous les ingrédients pour les chips et faites cuire dans un moule en silicone à 180 °C pendant 8 minutes. Faites chauffer le ragoût et répartissez-le dans les verres. Réchauffez les cuisses de canard et placez-les au milieu du ragoût. Déposez une petite quenelle de rillette à côté de la cuisse et remplissez les demi-pani puri de sauce au poivron grillé et au curry. Terminez par la garniture croustillante et le cresson approprié.