



Blanc manger de chèvre frais du Causse Corrèzien & magret fumé du restaurant *Le Montauban*

Pour 4 personnes

15 mn de préparation pour le Blanc-Manger

6h au froid (donc préparation la veille)

Ingredients :

100 gr de fromage chèvre frais

200 gr lait entier

6 gr de gélatine feuille

150 gr de crème fouettée

2 magrets de canard

3 poivrons colorés

1 échalote

Sucrine

Ciboulette

Huile d'olive

vinaigre de Xérès

Sel, poivre

Thym, laurier

Mixer le fromage de chèvre et le lait, tiédir, ajouter la gélatine ramollie, incorporer la crème fouettée délicatement, saler, poivrer et réserver au frais.

Mettre au sel, thym, laurier les 2 magrets de canard pendant 24 heures. Les essuyer avec du papier absorbant et les passer au fumoir pendant 6 heures.

Confectionner un brunoise avec les poivrons multicolores, ciseler l'échalote et la ciboulette, mélanger le tout et ajouter 2 cuillerées de vinaigre de Xérès et 3 cuillerées d'huile d'olive, assaisonné.

Dresser harmonieusement 3 quenelles de blanc-manger, les magrets fumés émincés, déposer quelques cuillères de vinaigrette de poivrons, décorer avec la sucrine, des tomates séchées et shizo.

Bonne dégustation !