

Bouchées au magret de canard

24 bouchées

🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 24 mini-spirales de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

- 2 oeufs
- 60g de lait
- 35g d'huile d'olive
- 100g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 60g d'Emmental râpé
- 1cs de moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette
- Sel et poivre
- 90g de magret de canard
- 50g de mousse de canard
- 1cs de crème liquide entière

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C.
- Déposer le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les oeufs avec le lait.
- Ajouter l'huile et la moutarde et lisser le tout.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser de nouveau.
- Réserver 3 tranches de magret de canard pour la déco.
- Couper en petits morceaux les autres tranches.
- Les ajouter à la préparation ainsi que l'Emmental.
- Mélanger avec une spatule.
- Saler et poivrer. Mélanger de nouveau.
- Verser la préparation dans les 24 empreintes.
- Déposer une toile de cuisson dessus durant les 10 premières minutes de cuisson puis la retirer et poursuivre encore 10 min de cuisson. Puis laisser refroidir.
- Dans un bol, mélanger la mousse de canard avec la crème.
- Verser dans une poche à douille munie d'une petite douille lisse.
- Garder ensuite les bouchées refroidies et décorer avec un petit morceau de magret de canard.