



MAGRETS DE CANARD, KAISERSCHMARRN AU FROMAGE BLEU



QimiQ AVANTAGES

- Consistance moelleuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Réduit la séparation de liquides
- Préparation simple et rapide



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LES MAGRETS DE CANARD

- 10 Stück** Magrets de canard de Barbarie à 160 g
- Sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- Huile d'olive

POUR LES KAISERSCHMARRN AU FROMAGE BLEU

- 300 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 125 g** Séré maigre
- 7** Jaune(s) d'œuf
- 100 ml** Lait
- Sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- Noix de muscade, moulues
- 7** Blanc(s) d'œuf
- 150 g** Farine, sans levure
- 80 g** Beurre
- 150 g** Blauschimmelkäse

POUR LES PRUNES AU BALSAMIQUE

- 180 g** Sucre
- 225 ml** Balsamico Essig, 8 Jahre gelagert_Vinaigre balsamique, agé de 8 ans
- 125 ml** Rotwein
- 1 g** Clous de girofle, moulues
- 2 g** Cannelle, moulues
- 250 g** Zwetschgen_ Prunes, coupé en dés
- 500 g** Zwetschgen_ Prunes, in Spalten geschnitten

PRÉPARATION

1. Éliminer le gras superflu des magrets de canard, inciser une croix sur la peau des magrets avec un petit couteau et assaisonner de sel et de poivre noir.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faire dorer les magrets de canard côté peau à feu moyen, tourner et faire cuire l'autre côté. Les retirer de la poêle et les laisser reposer pendant environ 5 minutes.
3. Pour les Kaiserschmarrn au fromage bleu, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le fromage blanc, les jaunes d'œufs, le lait et les épices et bien mélanger.
4. Battre les blancs d'œufs en neige et l'incorporer avec la farine à la masse.
5. Faire chauffer le beurre dans une poêle, y verser la pâte. Émietter grossièrement le fromage bleu et le répartir sur la pâte.
6. Déposer la poêle avec la pâte dans le four préchauffé à 180° C (chaleur tournante) et faire dorer pendant 15 à 20 minutes.
7. Retirer les Kaiserschmarrn du four et diviser la pâte en morceaux dans la poêle à l'aide de deux fourchettes.
8. Pour les prunes au balsamique, mettre le sucre, le vinaigre balsamique, le vin rouge, les clous de girofle, la cannelle et les prunes coupées en dés dans une casserole et laisser mijoter pendant environ 20 minutes. Réduire en purée avec un

bâton mixeur et passer par une passoire.

9. Porter le liquide à ébullition. Ajouter les prunes coupées en tranches et porter à ébullition un court instant. Retirer du feu et laisser macérer.
10. Faire cuire les magrets de canard au four à 180° C (chaleur tournante) pendant environ 5 minutes.
11. Couper les magrets en tranches et les servir avec les Kaiserschmarrn au fromage bleu et les prunes au balsamique.