



MAGRETS DE CANARD ET 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 4 PORTIONS

POUR LES MAGRETS DE CANARD

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

POUR LES KAISERSCHMARRN AU FROMAGE BLEU

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
50 g Séré maigre
3 Jaune(s) d'œuf
40 ml Lait
Sel et poivre
Noix de muscade, moulues
3 Blanc(s) d'œuf
60 g Farine
60 g Beurre
60 g Blauschimmelkäse

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 environ 3-4 minutes les magrets de canard côté peau à feu moyen. Les retirer de la poêle et les laisser reposer environ 5 minutes.
3. Préchauffer le four à 180° C (chaleur tournante).
4. Pour les Kaiserschmarrn au fromage bleu, fouetter le QimiQ Classic Nature 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.
5. Battre les blancs d'œuf en neige et l'incorporer avec la farine à la masse.
6. Faire chauffer le beurre dans une poêle, y verser la pâte. Émietter grossièrement le fromage bleu et le répartir sur la pâte.
7. Déposer la poêle avec la pâte dans le four préchauffé et faire dorer pendant 15 à 20 minutes.
8. Retirer les Kaiserschmarrn du four et diviser la pâte en morceaux dans la poêle à l'aide de deux fourchettes.
9. Faire cuire environ 5 minutes les magrets de canard au four.
10. Couper les magrets en tranches et les servir avec les Kaiserschmarrn au fromage bleu.