

Ruinart

RUINART ROSÉ

×

INSALATA D'ANATRA E POMPELMO CON VINAIGRETTE DI IBISCO E SOMACCO



INGREDIENTI

Per 4 persone

Preparazione 20 minuti

Cottura: 30 minuti

2 filetti d'anatra
4 pompelmi rosa
2 indivie Carmine
1 cipolla rossa
1 melograno
3 rametti di basilico
3 rametti di basilico viola
1 rametto di menta
2 cucchiaini di fiori di ibisco essiccati
Il succo di ½ limone
1 cucchiaino di miele
3 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino di somacco
1 cucchiaino di aceto di mele
Rucola, misticanza, crescione
Sale e pepe

Par Valérie

Radou

Chef della Maison Ruinart

R



La vinaigrette:

Mettere in infusione i fiori di ibisco in 20cl di acqua bollente. Far ridurre fino a un quarto del volume originale. Setacciare e far raffreddare.

Mescolare con il miele, il sommacco e il sale; aggiungere l'olio d'oliva.

I filetti d'anatra:

Dividere i filetti d'anatra in quattro parti, con il lato della pelle rivolto verso l'alto. Condire con sale e pepe. Scottare a fuoco lento per 6 minuti, con il lato della pelle rivolto verso il basso; girare e far cuocere per altri 6 minuti. Rimuovere dal fuoco e far riposare. Tagliare in fette sottili.

L'insalata:

Sbucciare il pompelmo e spremerlo.

Aggiungendo il succo di limone, ridurre fino ad un quarto del suo volume originale. Far raffreddare. Mescolare la riduzione di succo di pompelmo con la vinaigrette. Mettere da parte i chicchi di melograno.

Tagliare l'indivia e le foglie di basilico. Unire il pompelmo alle erbe e ai chicchi di melograno; aggiungere la vinaigrette e mescolare delicatamente.

Impiattare, poi guarnire con le fette di anatra.

Dresser dans un plat en ajoutant les tranches de canard.

I CONSIGLI DELLA CHEF Servire l'insalata con lamponi, pomodorini, uva spina e ciliegie.

I chicchi di melograno possono essere sostituiti con i ribes rossi o con l'uva spina.

L'indivia può essere sostituita con il radicchio.

Il basilico cinese può essere un buon sostituto del basilico viola.

L'insalata si abbina ugualmente bene alla quaglia, alla faraona o all'agnello.



www.ruinart.com

L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, consumare con moderazione