



# *Tapas de Magret de Canard Mariné*



par Jean-Paul Chevré  
Conseiller Culinaire

**ROUGIÉ**  
S A R L A T



## Tapas de Magret de Canard Mariné

selon  
**Jean-Paul Chevré**  
Conseiller Culinaire

### Marché pour 15 à 20 tapas :

Magret de canard cru Rougié - 1 pièce d'environ 300 g  
Concassé de tomate ou «caviar de tomates séchées» - 100 g  
Baguette de pain - 15 à 20 tranches  
Coeur de laitue - 1 pièce, Sel, Poivre, Basilic

### Mélange pour la marinade :

Huile d'olive - 100 g (3/5)  
Sauce soja - 33 g (1/5)  
Vinaigre balsamique - 33 g (1/5)

### Progression de la recette :

Préparer un concassé de tomates aromatisées au basilic. La texture du concassé doit être proche d'une sauce tomate épaisse. Dégraisser partiellement le magret de canard et le trancher (tranche de 2 à 3 mm d'épaisseur). Préparer la marinade puis rajouter les tranches de magret dans le mélange et mettre à mariner au minimum 2 heures. Couper la baguette en tranches de 8 mm d'épaisseur

maximum et faire toaster sur une face. Sur la face non toastée, déposer une couche de concassé de tomates, recouvrir d'une petite quantité de chiffonnade de laitue. Egoutter les tranches de magret, les poêler rapidement ou les griller sur une plaque de grill, les assaisonner et les déposer sur les toasts de baguette.

Servir à l'apéritif ou sur une salade en entrée.



## Tapas of Marinated Duck Breast

by  
**Jean-Paul Chevré**  
Culinary advisor

### For 15-20 tapas:

Rougié raw duck breast - 300g/10.5 oz.  
Chopped tomatoes or prepared sun-dried tomato "caviar" - 100g/3.5 oz.  
French baguette - 15-20 slices  
Butter lettuce, salt, pepper, basil

### Marinade:

Olive oil - 100g/3.5 oz. (3 parts)  
Soy sauce - 33g/1.15 oz. (1 part)  
Balsamic vinegar - 33g/1.15 oz. (1 part)

### Preparation :

Blend the tomatoes with basil until the consistency is that of a thick tomato sauce.

Remove some of the fat from the duck breast. Cut breast in slices of 2 to 3 mm.

Prepare the marinade and marinate the sliced duck breast for at least 2 hours.

Slice the baguette to a thickness of 8mm. Toast on one side. On

the untoasted side, add some of the prepared tomato and a layer of lettuce.

Drain the breast slices, either brown rapidly in a hot skillet or grill on a grilling rack, season, then place atop the prepared toasts.

Serve as an appetizer or on a salad.

## Tapas von der marinierten Entenbrust

nach  
**Jean-Paul Chevré**  
Küchenberater

### Für 15-20 Tapas :

Entenbrust Rougié - 1 Stück ca. 300 g  
Tomaten-Concassé oder „Kaviar von getrockneten Tomaten“ - 100 g  
Baguette - 15-20 Scheiben  
Herzblätter vom Kopfsalat, Salz, Pfeffer, Basilikum

### Marinade :

Oliveöl - 100 g (3/5)  
Sojasauce - 33 g (1/5)  
Balsamessig - 33 g (1/5)

### Zubereitung :

Tomaten-Concassé mit Basilikum zubereiten. Die Konsistenz soll der einer dicken Tomatensauce entsprechen. Die Entenbrust parieren und in feine Scheiben von 2 bis 3 mm schneiden. Marinade vorbereiten. Die Entenbrust dazugeben und mind. 2 Stunden marinieren lassen. Das Baguette in maximal. 8 mm dicke Scheiben schneiden

und auf einer Seite rösten. Auf die nicht geröstete Seite eine Schicht Tomaten-Concassé geben, mit einigen zarten Salatblättchen bedecken. Die Entenbrust abtropfen lassen, dann schnell in der Pfanne oder auf einer Grillplatte anbraten, abschmecken und auf der Baguette Scheibe anrichten.

## Montaditos de Magret de Pato Marinado

según  
**Jean-Paul Chevré**  
Consejero culinario

### Ingredientes para 15/20 montaditos:

Magret de pato crudo Rougié: 1 pieza de unos 300 g  
Concassé de tomate o caviar de tomates secos: 100 g  
1 baguette de pan: de 15 a 20 láminas  
Cogollos de lechuga: 1 pieza, sal, pimienta, albahaca

### Para el adobo:

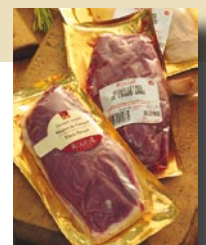
Aceite de oliva: 100 g (3/5)  
Salsa de soja: 33 g (1/5)  
Vinagre balsámico: 33 g (1/5)

### Elaboración:

Preparar un concassé de tomate y aromatizar con albahaca. Debemos conseguir una textura parecida a la de una salsa de tomate espesa. Retirar parte de la grasa y cortar el magret de pato en filetes de 2 a 3 mm de espesor. Preparar el adobo y añadir los filetes de magret a la mezcla. Dejar marinar durante un mínimo de 2 horas. Cortar la baguette en láminas de 8 mm de grosor como

máximo y tostar sólo por un lado. Cubrir el lado que no se ha tostado con una capa de tomate concassé y unas cuantas tiras de lechuga salteada con mantequilla. Escurrir el magret y saltear ligeramente en una sartén o a la parrilla. Sazonar y colocar los filetes de magret sobre las tosts de pan.

Servir como aperitivo o sobre una ensalada como primer plato.



**ROUGIÉ**  
SARLAT

Avenue du Périgord - BP 118 - 24 203 SARLAT Cedex  
Tél. (33) 5 53 31 72 00 - Fax (33) 5 53 59 40 86 - www.rougie.com