

Tarte fine au canard & chantilly au Boursin

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pot de Boursin Cuisine Echalote et Ciboulette®
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 20 cl de crème liquide 30% MG
- 8 tranches de magret de canard séché
- 1 poignée de noisettes
- Sel & poivre
- Ciboulette

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Détaillez 8 rectangles de taille identique dans la pâte feuilletée.

Déposez-les sur une feuille de papier cuisson sur une plaque à pâtisserie.

Recouvrez d'une seconde feuille de papier cuisson et serrez avec une seconde plaque à pâtisserie : Ici nous voulons que la pâte feuilletée cuise en gonflant peu.

Enfournez et faites cuire 15 minutes. La pâte doit être bien dorée.

Pendant ce temps, préparez la garniture.

Ôtez le gras du magret de canard séché.

Coupez chaque tranche en deux.

Écrasez les noisettes.

Nettoyez, séchez et ciselez la ciboulette.

Lorsque la pâte feuilletée est cuite, faites refroidir sur une grille en laissant une plaque à pâtisserie sur les feuilles pendant 5 minutes. Cela permettra à la pâte de ne pas se courber en refroidissant.

Pendant que la pâte refroidie, montez la chantilly.

Dans le bol d'un robot, versez la crème liquide bien froide et ajoutez 4 grosses cuillères à soupe de fromage Boursin Cuisine Echalote et Ciboulette.

Battez doucement pendant 1 minute pour mélanger la crème et le fromage puis montez la vitesse du robot et fouettez jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.

Transvasez la chantilly dans une poche à douille.

Sur chaque rectangle de pâte feuilletée, déposez 3 points de chantilly.

Ajoutez un morceau de magret de canard séché entre chaque point de chantilly.

Décorez avec des éclats de noisette et la ciboulette.

Servez bien frais.

<http://philomavie.blogspot.com>