

# Pastilla de confit de canard au Saint Félicien et fruits secs

Pour 4 personnes  
Préparation 50 min

## Préparation

### *Farce à pastilla*

- Mélanger le confit de canard avec le jus de canard, les abricots et pruneaux en petits morceaux, les amandes effilés, le miel, le gingembre râpé, les épices. Rectifier l'assaisonnement.

### *Montage de la pastilla*

- Dans un plat beurré, disposer 6 feuilles de brick, ajouter au pinceau le beurre clarifié. Déposer la farce de confit de canard, des lamelles de saint Félicien puis recouvrir avec les feuilles de brick. Badigeonner encore avec le beurre clarifié puis mettre au four à 180°C pendant 20 minutes jusqu'à l'obtention d'une coloration blonde.
- Ajouter un peu de sucre glace sur la pastilla et la remettre au four 5 minutes pour la glacer.

### *Pruneaux farcis*

- Faire revenir au beurre les petits dés de pommes, ajouter le miel, la vanille puis déglacer au xérès, laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes. Une fois cuit, disposer la compotée dans les pruneaux. Réserver.

### *Crèmeux de Saint Félicien*

- Mixer le Saint Félicien avec le mascarpone, l'huile de noix, le miel et la fleur de sel. Ajouter les écorces d'agrumes.

### *Dressage*

- Disposer la pastilla, ajouter en quenelle le crèmeux de Saint Félicien et les pruneaux farcis. Terminer avec la poudre de

pistache et la petite salade avec coriandre et menthe fraîche.

## **Ingrédients**

### **Pastilla**

- 12 feuilles de brick
- 300 g de confit de canard
- 50 g de jus de canard
- 1 Saint Félicien 150g
- 50 g d'abricots secs
- 50 g de pruneaux
- 50 g d'amandes effilées
- 20 g de gingembre
- 1 CS de miel de fleur
- 1 cc de 4 épices
- 1 cc de Ras el hanout
- 50 g de beurre clarifié
- Sel, poivre
- Sucre glace

### **Crèmeux de Saint Félicien**

- 1 Saint Félicien 150g
- 30 g de mascarpone
- Huile de noix
- Miel
- Ecorces d'oranges
- Fleur de sel, poivre

### **Déco et garniture**

- 50 g de beurre
- 8 pruneaux évidés
- 2 pommes coupées en petits dés
- 1 CS de miel
- 1 gousse de vanille
- 1 cc de vinaigre de xérès
- 100 g de poudre de pistache
- $\frac{1}{2}$  botte de menthe fraîche
- $\frac{1}{2}$  botte de coriandre
- 100g de pousses de salade