

Piept de Rață Provence Style - 4 porții

Ingrediente și mod de preparare

Se folosesc 4 piepți de rață (~220 g fiecare), fasonați, pârliti, hașurați și marinați cu ulei de măsline și Primerba Busuioc de la Unilever.

Se pregătesc două tipuri de piure. Primul este un piure de cartofi cu trufe, realizat din 500 g de cartofi, rezultat într-un piure cremos (dat la Thermomix), cu unt, sare, piper și 20 g usturoi, iar la final se adaugă o lingură de piure de trufe.

Al doilea este un piure din 400 g varză roșie, cu anason stelat, ceapă roșie, unt, sare, piper și vin roșu. Varza și ceapa se călesc împreună cu anasonul stelat în ulei de măsline. După ce ajung la punctul de călire, anasonul se îndepărtează. Se adaugă 2–3 lingurițe de zahăr brun, sare și piper, se amestecă, apoi se adaugă vinul roșu. Când compoziția este aproape gata pentru mixare, se adaugă două linguri de unt.

Separat, se prepară sosul de piper verde din 40 g piper verde din borcan, 2–3 linguri ulei de măsline, sare, piper, 50 ml brandy pentru stingere, 50 ml smântână vegetală pentru gătit și 100 ml sos demi-glace.

Se pregătesc și 200 g andive și 100 g morcovi baby, care se gătesc cu ulei de măsline, sare și piper, iar la final se adaugă o linguriță de Primerba Busuioc.

Piepții de rață se scot din cuptor și se lasă la odihnă, apoi se realizează montajul pentru cele 4 porții, folosind microplante și flori comestibile.