



# Tartare de canard à la figue moelleuse et vieux parmesan

## INGREDIENTS

- 1 magret de canard IGP Gers (400 gr chacun)
- 4 figues moelleuses
- 50 gr de parmesan Parmigiano Reggiano 18 ou 24 mois
- sel, poivre du moulin

Pour la vinaigrette

- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza, Sel, poivre du moulin



RECETTE DE LA CHEFFE  
CHARLOTTE LATREILLE

## PRÉPARATION

Pour le magret :

Dégraissez et dénervez le magret. Le tailler en deux dans l'épaisseur puis en lanières et enfin en cubes de 3x3mm environ.

Taillez également les figues de la même dimension et râpez le parmesan en copeaux à l'aide d'un économe. Mélangez le tout dans une calotte, ajoutez la vinaigrette, salez et poivrez pour relever le tout.

Goûtez et réctifiez l'assaisonnement si nécessaire. réservez au réfrigérateur.

Pour le dressage :

Dressez à l'aide d'emporte-pièces et accompagnez de salade et/ou de pommes frites.



les tables du gers



Château Bellevue  
19 rue Joseph Cappin  
32150 CAZAUBON  
Tél.: 05 62 09 51 95