



Nems de confit de canard Dubernet, sauce Tigre qui pleure

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 1h15

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 3 cuisses de confit de canard
- 8 feuilles de brick
- 2 échalotes
- 1 botte de coriandre
- 1 botte de ciboulette
- 3 cuillères à soupe de sauce soja salée
- 1 cuillère à soupe de sauce nuoc-mam
- 1 gousse d'ail
- 1 demi-citron vert
- 1 petit piment oiseau ou un trait de sauce pimentée
- 1 pincée de sucre
- Huile neutre et/ou huile de sésame

La sauce Tigre qui pleure

1. Mélangez la sauce soja, le nuoc-mam, les herbes ciselées, la gousse d'ail dégermée et pressée, le jus d'un demi-citron-vert, une cuillère à café d'huile et une pincée de sucre.
2. Ajoutez un peu de piment oiseau ou un trait de sauce pimentée.
3. Laissez reposer la sauce au frais.

Les nems

1. Faites dorer les cuisses de confit de canard. Retirez le maximum de graisse puis effilochez la chair.
2. Faites dorer les échalotes préalablement ciselées.
3. Mélangez l'effiloché de canard aux échalotes avec un peu de sel et de poivre.
4. Coupez les feuilles de brick en deux. Déposez un peu de farce à l'extrémité d'une feuille, rabattez les côtés sur la farce, repliez la feuille sur elle-même en serrant pour former un rouleau.
5. Badigeonnez les nems d'un peu d'huile. Faites-les cuire environ 15 minutes au four à 180° C.
6. Servir immédiatement avec la sauce Tigre qui pleure.