Bruschetta Chèvre et Magret de Canard Fumé à l'Orange

Pour
8 personnes

Préparation
5 minutes

Cuisson
5 minutes

Ingrédients

Bûche de Chèvre Soignon	8 tranches
Tartines de pain de campagne	8
Tranches de magret de canard fumé	24
Marmelade d'orange	120 g
Pistaches hachées	20g
Huile de noisette	QS
Sel et poivre	QS

Recette espress de Marmelade d'orange (120g) :

Oranges non traitées	1 kg
Sucre	750 g
Citron	1/2

Les étapes de la recette

- Badigeonner les tartines de pain d'huile de noisette et les toaster.
- Les tartiner de deux cuillerées de marmelade d'orange.
- Disposer 1 tranche de bûche de chèvre Soignon sur chaque tartine de pain et les passer au four pendant 5 à 8 min.
- Agrémenter chaque tartine de 3 tranches de magret de canard fumé.
- Parsemer de quelques pistaches hachées, de poivre fraîchement moulu et de sel.
- Servir avec une salade de jeunes pousses et de rondelles de radis roses, arrosée d'une vinaigrette à l'orange et à l'huile de noix.

Pour réaliser cette recette

Chèvre bûche emballée

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :
www.eurialfoodservice-industry.fr

Eurial Food Service & Industry - CS 70816 - 44308 Nantes Cedex
Tel : +33 2 40 68 18 18