Petto d'anatra con purè di sedano, arachidi e mandarini

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	1 Ore
Tempo di riposo	20 Min.
Tempo di cottura	2 Ore 30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2015

Purè di sedano

500 g di sedano

200 g di patate, farinose

200 ml di latte

50 g di burro

1 CT di sale

Pulire il sedano, pelare le patate e tagliare tutto a dadini. Mettere in un sacchetto insieme al resto degli ingredienti e confezionare sottovuoto a livello 2. Collocare il sacchetto nel contenitore di cottura forato e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 86 °C per 1 Ore 45 Min.

sale

pepe

noce moscata

Terminata la cottura a vapore, frullare il contenuto del sacchetto e condire con sale, pepe e noce moscata.

Petto d'anatra

4 petti d'anatra

1 mazzetto di timo

Incidere i petti d'anatra a croce sul lato della pelle, versarli con il timo in un sacchetto e confezionare sottovuoto a livello 2. Collocare il sacchetto nel contenitore di cottura forato e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Infornare gli alimenti

Cottura a vapore 62 °C per 45 Min.

Preparare

Terminata la cottura, estrarre la carne dal sacchetto, tamponare per asciugarla e togliere il timo. Salare leggermente la pelle e adagiare la carne in una padella fredda, con il lato della pelle rivolto verso il basso. Arrostire i petti a fuoco vivo fino a renderli croccanti, quindi arrostire l'altro lato a fuoco medio. Togliere i petti d'anatra dalla padella e metterli nella camera di cottura ancora calda. Mantenere caldo.

Aria calda 60 °C per 20 Min.

50 g di arachidi, tostate, salate

1 CM di zucchero di canna

2 spicchi d'aglio, schiacciati

½ gambo di baccello di vaniglia, aperto

1 foglia di alloro

200 ml di fondo di pollo

200 ml di succo di mandarino, appena spremuto

1 CM di maizena

1 barattolo di mandarini, filettati

Tostare le arachidi in una padella e poi toglierle. Caramellare lo zucchero nella stessa padella. Aggiungere l'aglio, la stecca di vaniglia e la foglia d'alloro, quindi sfumare con il fondo di pollo e far ridurre della metà. Mescolare il succo di mandarino e la maizena e aggiungerli. Far addensare un po' la salsa. Passare la salsa e riscaldarla di nuovo. Aggiungere i pezzi di mandarino.

Disporre il purè di sedano e i petti d'anatra sul piatto, cospargere di salsa e arachidi.

Consigli

Il purè di sedano può anche essere preparato in quantità maggiori.

Accessori

Sacchetto per sottovuoto

Contenitore di cottura forato

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019