

MOUSSE DE PATO COM COMPOTA DE CEBOLA ROXA E FIGO



Revista
Fev. | Mar. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

INGREDIENTES

- 150 g de mousse de pato
- 1 baguete integral
- 400 g de cebola roxa
- 100 g de figos secos em tiras
- 2 colheres de sopa de azeite 0,4º
- 1 ramo de tomilho
- 1 csp de mel
- 2 csp de vinagre de xerez
- ½ copo de vinho tinto
- 50 g de açúcar
- Flor de Sal e pimenta preta do moinho a gosto

PREPARAÇÃO

Corte as cebolas roxas em juliana e leve ao lume numa caçarola com o azeite • Quando começar a ganhar cor, refresque com o vinagre, e quando reduzir, adicione o vinho, o mel, o açúcar, o tomilho em folha e os figos, temperando com sal e pimenta • Deixe cozinhar o mais lentamente possível, entre 40 a 50 minutos, até estar totalmente seco • Deixe arrefecer • Corte a baguete ao meio e depois cada metade em 3 pedaços • Coloque uma colher de cebola roxa e termine com uma pequena porção de mousse de pato, temperando com algumas pedrinhas de flor de sal