

# RECEITA



## FILÉ DE PEITO DE PATO COM TARTE TATIN DE BATATA-DOCE E PIMENTA

10 porções

1 kg batata-doce em cubos  
10 folhas massa folhada  
200 ml creme de leite integral  
400 g filé de peito de pato  
400 g tomates-cereja cortados ao meio  
2 colheres (sopa) avelã  
200 g açúcar  
acelga vermelha

Pó verde  
100 g ervilhas escaldadas  
10 g salsa desidratada  
10 g chá verde em pó  
2 fatias pão branco sem casca

1. Aqueça o açúcar e um pouco de água em uma caçarola, em fogo baixo, até a mistura ficar na cor castanha. Acrescente mais água para formar um caramelo espesso.
2. Em outro recipiente, frite 2/3 das batatas-doces até ficarem douradas e crocantes.
3. Unte levemente as formas e coloque o caramelo.
4. Corte as pimentas em finas tiras e distribua com as batatas-doces nas formas.
5. Na sequência, coloque a massa folhada cobrindo as formas e dobre as laterais em volta das batatas-doces.
6. Asse as tartes tatin até ficarem douradas e cozidas na temperatura de 180 °C por 15 minutos. Retire as tartes do forno e deixe esfriar um pouco. Coloque-as uniformemente em uma prateleira do forno.
7. Coloque o restante das batatas-doces no leite e cozinhe até ficarem macias. Suavemente despeje em um processador e, se desejar, passe por uma peneira para uma consistência ainda mais macia.
8. Para o pó verde, amasse as ervilhas escaldadas com o restante dos ingredientes até formar uma massa uniforme. Coloque a massa sobre uma folha de silicone e deixe secar a 60 °C por 8 horas. Quando estiver seca, corte em finos pedaços até virar pó.
9. Doure as avelãs por cerca de 6 minutos e depois corte em pedaços.
10. Frite os filés de peito de pato até ficarem dourados e crocantes, e deixe cozinhar no fogo baixo até que a carne fique ao ponto.
11. Sirva.

[www.aviko.com](http://www.aviko.com)



Share success with potatoes