

# Sikurinen tarte tatin ja ankanrintaa

## Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 2 tuntia



Liha

### Sikurinen tarte tatin

- 145 g vehnä jauhoja
- 85 g voita
- 65 g tuorejuustoa
- 1.5 rkl kylmää vettä
- 0.5 rkl etikkaa
- 75 g sokeria
- 8 pientä sikurikerää
- suolaa



### Ankanrintaan

- 4 ankanrintafilettä
- suolaa, rouhittua pippuria

### Kastikkeeseen

- 3 appelsiinia
- 1 dl appelsiinilikööriä
- 1 rkl hunajaa
- 1 valkosipulinkynsi

### Tarvitaan myös

- tuorekermua
- alumiinifoliota
- muffinssivuokia

## Resepti työvaiheittain

**Tarte tatin**

Vaivaa vehnäjauhot, voi, tuorejuusto, vesi, etikka ja suola taikinaksi ja anna levätä tuorekelmuun käärittynä noin 30 minuuttia. Lämmitä uuni 180°C. Kiehauta vettä kattilassa, lisää sokeri ja keittele noin 3 minuuttia. Kaada ohut kerros seosta muffinssivuokiin. Laita sikurin pää seokseen. Kauli taikina ja leikkaa pyöreiksi paloiksi ja peitä seos taikinalla. Paista 20 minuuttia uunissa (180°C).

**Ankanrinta**

Tee poikittaiset viillot ankan nahkaan. Lämmitä paistinpannu ja paista nahkapuoli alaspäin 5 minuuttia keskilämmöllä. Mausta suolalla ja pippurilla. Käännä ja paista vielä 3-4 minuuttia. Pidä lämpiminä lautasella alumiinifolion alla.

**Kastike**

Jätä 2 rkl ankan paistinnesteitä pannuun. Puhdista pannun reunat talouspaperilla. Purista appelsiinimehu pannuun ja lisää likööri, hunaja ja valkosipulinkynsi. Kiehauta sekoittaen. Keitä kokoon siirappiseksi ja poista valkosipulinkynsi.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

**Ohjelmasta**

Makujen lähteillä

**Reseptin luoja:**

Rudolph van Veen