

Aiguillettes de Canard au Poivre Vert

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	2
- POIVRES VERTS	1-2 c à soupe
- COGNAC	1 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	120 ml
- FOND DE VEAU	1/4 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez le gras des magrets en losanges à l'aide d'un couteau tranchant.
- Chauffez une poêle à feu moyen et faites griller les magrets côté gras pendant 10 minutes (couvrez d'un couvercle pour les éclaboussures).
- Après ce temps, salez et poivrez les magrets et retournez-les côté chair. Poursuivez la cuisson 7-8 minutes.
- Préchauffez le four à 90-100°C.
- Coupez ensuite les magrets en aiguillettes et déposez-les sur assiette au four sous un aluminium.
- Retirez la graisse de la poêle de cuisson.
- Ajoutez-y les grains de poivre et déglacez avec le Cognac.
- Allongez avec la crème puis ajoutez le fond de veau, sel et poivre.
- Laissez la sauce s'épaissir quelques minutes.
- Remplacez le canard dans la sauce et remuez bien pour les enrober.
- Servez les aiguillettes nappées de sauce.

