

Aiguillettes de Magret de Canard Sauce Crème aux Baies Roses et Abricots Rôtis

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|------------|
| - MAGRET(S) DE CANARD | 2 beaux |
| - CRÈME FRAÎCHE | 150 ml |
| - MOUTARDE | 1 c à café |
| - BAIES DE POIVRE ROSE | 20 |
| - ABRICOT(S) | 4 |
| - SUCRE DE CANNE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Taillez les magrets en aiguillettes bien épaisses.
- Coupez les abricots en 2, retirez le noyau et sucrez le centre.
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème puis ajoutez la moutarde, les baies roses, sel et poivre.
- Laissez épaissir. Réservez.
- Faites chauffer la plancha et faites-y dorer les aiguillettes sur toutes les faces (en commençant par la peau). Salez et poivrez.
- Saisissez les demi-abricots côté sucré puis retournez-les 1 ou 2 fois.
- Servez les aiguillettes de canard nappées de sauce aux baies roses et accompagnez avec les abricots rôtis.

