

Aiguillettes de canard aux framboises

Temps de préparation : 40 minutes

4 portions

Ingrédients :

- 2 magrets de canards de 225g chacun.
- 10 ml d'huile d'olive.
- 30 ml de vinaigre de framboises.
- 180 ml de bouillon de poulet.
- sel.
- poivre.
- 15 ml de féculles de maïs.
- 30ml d'eau.
- framboises fraîches.

Préparation :

1. Retirer la peau et le gras du canard.
2. Dans une poêle à revêtement antiadhésif, à feu moyen, chauffer l'huile. Faire revenir le canard 4 minutes de chaque côté.
3. Déglacer la poêle avec le vinaigre de framboise. Poursuivre la cuisson 30 secondes.
4. Ajouter le bouillon ; saler et poivrer. Poursuivre le cuisson 2 minutes, en remuant.
5. Ajouter la fécule délayée dans l'eau ; lier. Poursuivre la cuisson 2 minutes, en remuant de temps à autre.
6. Servir, garnies de framboises.