

# Chez Fabie

## Aiguillettes de canard sucrées-salées



Saisir dans une poêle. Réserver au chaud. Dans la poêle, à feu doux, ajouter 5 cuillères à soupe de crème fraîche, 4 de sucre, 2 de vinaigre balsamique. Laisser cuire quelques minutes. Remettre les aiguillettes quelques minutes dans la sauce. Servir chaud avec une purée ou du riz.