

Aiguillettes de canard au foie gras, sauce crème au balsamique

Les ingrédients pour 2 personnes :

110 g de foie gras cru
300 g d'aiguillettes de canard
2 pommes
2 c à s de vinaigre balsamique
5 c à s de crème liquide
Sel et poivre du moulin
1 noix de beurre

Sectionner le nerf des aiguillettes et le retirer. Couper le foie gras en cubes (autant de cubes que d'aiguillettes), les assaisonner et enrouler chaque morceau dans une aiguillette de canard. Maintenir avec une pique en bois (vous pouvez aussi mettre un petit lien ce sera plus pratique pour poêler).

Éplucher les pommes et les couper en quartier. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle et y mettre les pommes à cuire en les retournant à mi-cuisson.

Dans une autre poêle faire revenir les roulés d'aiguillette au foie gras en les retournant souvent (ne pas trop les cuire). Une fois cuits les retirer de la poêle, les réserver au chaud, retirer le gras de la poêle et déglacer avec la crème et le vinaigre balsamique.

Laisser épaissir et assaisonner.

Pour le service disposer les roulés sur les assiettes après avoir retiré les piques en bois ou les liens, mettre les quartiers de pommes poêlés et napper de sauce crème au balsamique.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>