



un Art de vivre jusque dans l'assiette

Aiguillettes de canard

Ingrédients :

- 4 magrets de canard,
- 1 verre de whisky,
- huile d'olive,
- 3 échalotes,
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche,
- une branche de thym,
- sel/poivre.

1. Couper les magrets en aiguillettes et inciser le bord de chaque aiguillette afin qu'elles ne se rétractent pas pendant la cuisson.

2. Faire revenir dans l'huile d'olive les échalotes émincées dans une cocotte en fonte.

3. Ajouter les aiguillettes de canard, puis le thym. Saler et poivrer le tout.

4. Avant la fin de cuisson, verser le verre de whisky et flamber le. Ajouter la crème fraîche épaisse et laisser mijoter à feu doux.

Pour l'accompagnement, mettre des pâtes fraîches.