

Aiguillette de canard au foie gras et caramel de framboise

Recette pour 24 tapas

Description

Petites brochettes de cubes de foie gras enrobés d'une fine tranche de magret de canard juste saisies et nappées d'un caramel déglacé au vinaigre de framboise façon gastrique.

L'astuce du chef

L'aiguillette est une fine tranche de viande levée de chaque côté du bréchet des volailles ou gibier à plumes. On appelle donc aiguillette une mince tranche de viande, de canard par exemple.

Ingrédients

Pour les aiguillettes de canard

- 1 Unité(s) Magret de canard
- 200 Gr Foie gras
- Sel et poivre

Pour le caramel de framboise

- 300 Ml Liqueur chambord
- 50 Gr Framboises
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four à 400 F°**

Mise en place

Coupez le magret de canard en biseau de façon pour obtenir de longues et fines tranches. Coupez le foie gras en cubes de même taille.

Préparation des brochettes

Placez un cube de foie gras sur chaque tranche de magret, roulez le magret autour du foie gras et piquez à l'aide d'un pic en bambou de façon à maintenir le tout. Dans une poêle chaude, faites saisir une minute de chaque côté, terminez la cuisson au four pendant 3 minutes.

Préparation du caramel de framboise

Dans une casserole mettre le Chambord et le réduire au deux tiers, le verser sur les framboises et mixer le tout avec le robot à main, et filtrer dans une étamine (passoire très fine).

Pour le dressage

Mettre les brochettes sur une assiette et garnir de caramel à l'aide d'une cuillère.

Bon appétit!