

Recette *Aiguillettes de canard caramélisées aux pommes et miel*



Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 16 belles aiguillettes de canard
- 4-5 pommes
- 2cs de vinaigre balsamique
- 4cs de miel
- Beurre
- 2cs d'huile d'olive
- Sel, poivre, herbes de Provence

Etape 1

Pelez et détaillez en lamelles les pommes. Placez un peu de beurre à fondre dans une poêle, puis faites-y revenir les pommes durant environ 10 minutes jusqu'à ce que les fruits deviennent fondants et dorés.

Etape 2

Ensuite, incorporez le canard et prolongez la cuisson de 5 minutes en remuant de temps en temps. Salez, poivrez, ajouter les épices.

Etape 3

Enfin, répartissez le vinaigre balsamique et le miel dans la poêle, mélangez pour bien napper les pommes et aiguillettes, puis laissez-les caraméliser environ 1 minute. Dégustez rapidement.