

Aiguillettes de canard au caramel d'échalotes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 paquets d'aiguillettes de canard
- 3 échalotes
- 1 c.à.s. de miel
- un petit verre de Rancio
- des airelles au naturel
- sel et poivre
- 20 cl de crème fleurette
- quelques morilles

Dans une poêle, faire dorer les échalotes dans un peu de beurre. Ajouter le miel et laisser caraméliser pour que tout le fond de la poêle soit tapissé. Réserver; ceci peut se préparer à l'avance.

Saler et poivrer les aiguillettes des deux côtés, les disposer dans la poêle et les flamber avec le Rancio. Les retourner de suite (elles cuisent très vite) ;

Ajouter les airelles et la crème puis laisser mijoter quelques minutes, le temps que la sauce réduise. Resaler éventuellement.
Rajouter quelques morilles fraîches ou réhydratées et soigneusement rincées.

Accord met et vin :

Il faut un vin soutenu : un Madiran ou un Cahors ou un Médoc, un Saint Emilion ou encore un Pauillac.