

Aiguillettes de canard au miel et aux myrtilles

4 personnes

- 2 filets de canard
- Huile ou graisse de canard
- 2 cuillères à soupe de miel de Maurienne
- 2 cuillères à soupe de myrtilles fraîches ou congelées
- 5 cl de vinaigre de Xérès
- 10 cl d'Aprémont
- 2 cuillères à café de fond de canard (ou de veau) lyophilisé
- 40 grammes de beurre frais
- Sel, poivre

Faire colorer les filets de canard dans une sauteuse avec un peu d'huile ou mieux de la graisse de canard en démarrant côté peau. Laisser cuire à couvert 6 minutes. Les sortir et les clocher.

Dégraissier la sauteuse, déglacer avec le vinaigre de Xérès, ajouter le miel, porter à ébullition, ajouter le fond de canard, le vin d'Aprémont. Laisser réduire afin d'avoir une sauce sirupeuse.

Découper les filets de canard en fines aiguillettes et répartir en éventail sur les 4 assiettes chaudes.

Monter la sauce avec les 40 grammes de beurre, rectifier l'assaisonnement. Napper les aiguillettes, disposer les myrtilles sur les aiguillettes, napper à nouveau et servir avec des quenelles de polenta au beaufort par exemple.