



Aiguillettes de canard au poivre vert et au cognac

Ingrédients (2 personnes):

200 gr d'Aiguillettes de Canard
1 CS de Poivre Vert
Cognac ou Whisky
20 cl de Crème Fraîche
Un peu de Beurre
Sel et Poivre du moulin

Préparation:

- Faire revenir les aiguillettes de canard dans du beurre et, en fin de cuisson saler et poivrer.
 - * Déglacer au Cognac ou Whisky. Retirer le canard.
 - * Sur feu doux, mettre le poivre vert dans la poêle (*s'il s'agit de poivre réhydraté verser l'eau de réhydratation, dans la limite de 50 ml*), ajouter la crème fraîche, mélanger. Vérifier l'assaisonnement.
 - * Disposer le canard sur des assiettes de service. Verser un peu de sauce sur la viande ou transversalement dans l'assiette. S'il reste un peu de sauce, la proposer dans un ramequin à part