

Aiguillettes de canard sauce au chocolat

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 gr d'aiguillettes de canard
- 50 g de mini grammes de chocolat noir 72%*
- 50 ml de jus de volaille rôtie*
- 25 g de bloc de foie gras de canard*
- 3 cuil. à soupe de grué de cacao*
- 1 pincée de poudre de piment d'espelette*
- 1 fève Tonka râpée*
- 30 cl de vin rouge*
- fleur de sel et poivre du moulin*

Déroulement de la recette :

1. Préparer votre marinade avec 3 CS de grué de cacao, 1 pincée de piment d'espelette, 1 fève tonka râpée, et 30cl de vin rouge, mettre les 60g d'aiguillettes de canard à mariner dans ce mélange pendant 3 heures.
2. Egoutter les aiguillettes, les réserver.
3. Mettre la marinade à réduire sur feu moyen pendant 10minutes environ, puis lier à feu doux avec le jus de volaille rôtie, le bloc de foie gras et enfin les mini grammes de chocolat noir pour lier votre sauce. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre en goûtant votre préparation. Réserver au chaud.
4. Saisir les aiguillettes pendant 4 à 5 mn à feu vif, les émincer finement, puis les réchauffer dans la sauce chaude, et servir sans attendre avec par exemple une purée de pomme de terre écrasée au beurre et assaisonnée de fleur de sel, de fève Tonka et de quelques grammes de grué de cacao.

Bon appétit !