

## AIGUILLETES DE CANARD AU GINGEMBRE

Pour 4 personnes

Pour les aiguillettes :

2 citrons verts  
10g de gingembre  
80g de sucre  
5dl de fond de volaille  
12 aiguillettes de canard  
2cs d'huile  
Sel, poivre et piment d'Espelette

Pour les verrines :

150g de carottes  
150g de brocoli  
1dl de crème entière  
2 œufs  
Sel, poivre  
Noix de muscade



Préparation du canard :

- Presser les citrons verts. Râper fin le gingembre. Faire caraméliser le sucre à feu moyen. Eteindre le caramel avec le jus de citron vert. Ajouter le fond de volaille et le gingembre. Faire réduire la sauce à feu doux à env. 1,5 dl, jusqu'à consistance sirupeuse. Assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette.
- Saler et poivrer les aiguillettes de canard. Les saisir de tous les côtés à feu vif dans l'huile pendant 2-3 min. Entourer la viande d'un cordon de sauce et la servir avec les verrines de carottes et brocolis. Accompagner d'un risotto au vin blanc.

Préparation des verrines :

- Pour les verrines, cuire séparément les carottes et les brocolis jusqu'à tendreté. Réduire chaque légume en purée et la mélanger avec la moitié de la crème et 1 œuf. Saler, poivrer et muscader les deux purées.
- Remplir les verrines successivement de purée de carottes et de purée de brocolis. Préchauffer le four à 100 °C. Couvrir les verrines d'une feuille d'aluminium. Les disposer dans un plat à gratin et verser de l'eau bouillante autour des verrines jusqu'aux deux tiers de leur hauteur. Faire cuire 30-40 min au bain-marie dans le four. Lorsque le contenu des verrines cède légèrement sous la pression, il est cuit.