

## Aiguillettes de Canard aux Échalotes Confités à l'Orange



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g d'aiguillettes de canard
- 500 g d'échalotes
- 4 oranges Bio
- 1 cuillère à soupe de sirop de grenadine
- 2 belles cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- 40 g de beurre
- 1 c à s d'huile
- Sel et poivre du moulin

Prélever à l'économe les zestes de 2 oranges et les tailler en fines lanières.  
Presser les 4 oranges.

Peler et émincer les échalotes et les mettre dans une sauteuse avec 25 g de beurre pour les faire revenir 5 à 6 mn sans coloration. Assaisonner et ajouter les zestes ainsi que le jus des oranges.

Cuire sans couvrir jusqu'à totale évaporation.

En fin de cuisson ajouter le sirop de grenadine et mélanger pour caraméliser légèrement les échalotes.

Réserver au chaud.

Chauffer l'huile et le beurre restant dans une poêle et y faire revenir les aiguillettes 2 à 3 mn sur feu vif en les tournant puis les réserver.

Déglacer la poêle avec le vinaigre.

Dresser sur les assiettes chaudes les aiguillettes avec les échalotes confites et servir aussitôt.

