

# Aiguillette de canard au foie gras et caramel de framboise

**Recette pour 24 tapas**

## Description

Petites brochettes de cubes de foie gras enrobés d'une fine tranche de magret de canard juste saisies et nappées d'un caramel déglacé au vinaigre de framboise façon gastrique.

## L'astuce du chef

L'aiguillette est une fine tranche de viande levée de chaque côté du bréchet des volailles ou gibier à plumes. On appelle donc aiguillette une mince tranche de viande, de canard par exemple.

## Ingrédients

### Pour les aiguillettes de canard

- 1 Unité(s) Magret de canard
- 200 Gr Foie gras
  
- Sel et poivre

### Pour le caramel de framboise

- 300 Ml Liqueur chambord
- 50 Gr Framboises
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Coupez le magret de canard en biseau de façon pour obtenir de longues et fines tranches. Coupez le foie gras en cubes de même taille.

### Préparation des brochettes

Placez un cube de foie gras sur chaque tranche de magret, roulez le magret autour du foie gras et piquez à l'aide d'un pic en bambou de façon à maintenir le tout. Dans une poêle chaude, faites saisir une minute de chaque côté, terminez la cuisson au four pendant 3 minutes.

### Préparation du caramel de framboise

Dans une casserole mettre le Chambord et le réduire au deux tiers, le verser sur les framboises et mixer le tout avec le robot à main, et filtrer dans une étamine (passoire très fine).

### Pour le dressage

Mettre les brochettes sur une assiette et garnir de caramel à l'aide d'une cuillère.

**Bon appétit!**