



Aiguillettes de canard au foie gras et à la moutarde de Gascogne

INGREDIENTS (6 PERS)

- 18 aiguillettes de canard
- 1 foie gras de canard (300 à 400 g)
- Moutarde de Gascogne
- 50 cl de jus de veau
- 10 cl de crème
- Sel,
- Poivre
- Roquette



PRÉPARATION

Tailler le foie gras en 18 cubes.

Dénervé et aplatir les aiguillettes avec la feuille. Badigeonner un côté de moutarde de Gascogne et enrouler comme une écharpe autour d'un cube de foie gras. Maintenir avec une pique. Dans un sautoir bien chaud, saisir les aiguillettes et cuire au four 5 à 7 minutes.

Dans une casserole, réduire le jus de veau avec une bonne cuillère de moutarde

A la sortie du four, dégraisser les aiguillettes et déglacer avec la réduction.

Crémer la sauce et servez.



les tables du gers



La Taverne de d'Artagnan
Place d'Artagnan
32290 Lupiac
Tél : 05 62 69 53 54

Auberge La Baquère
Lieu-dit La Baquère
32190 Préneron
Tél : 05 62 06 42 75