

AIGUILLETES DE CANARD AUX FIGUES

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g d'aiguillettes de canard
- 10 figues fraîches
- 3 cuillères à soupe de miel liquide pour les figues
- 1 cuillère à soupe de miel liquide pour le canard
- 3 branches de romarin (ou une cuillère à café de romarin séché)
- 6 tranches de pancetta
- 10 g de beurre ou de margarine
- 1 petit verre de vin blanc sec
- sel et poivre

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Découper les figues en deux, les disposer dans un plat allant au four et les recouvrir de pancetta et de miel liquide.
3. Répartir les branches de romarin, ou à défaut saupoudrer de romarin séché.
4. Enfourner 20 minutes.
5. Une fois que les figues sont cuites, faire fondre le beurre dans un poêle à feu vif et y faire cuire les aiguillettes, 3 minutes de chaque côté.
6. Avant de les retourner, verser une cuillère à soupe de miel liquide, qui va donner une belle couleur à la sauce en caramélisant.
7. Saler et poivrer légèrement.
8. Ôter le canard du feu et déglacer avec le vin blanc pour faire votre sauce.

