

# Marché du Vieux-Port de Québec



## Aiguillette de canard aux framboises

Rendement 4 portions

Ingrédients	Quantité
Poitrines de canard (Les canardises)	2
Huile végétale (La route des Indes)	30 ml
Beurre non salé (La fromagère)	100 gr
Sucre (La route des Indes)	45 ml
Vinaigre de framboise (serre Rock Hébert)	75 ml
Framboises (serre Rock Hébert)	75 gr
Demi-glace	300 ml
Échalote française ciselée	40 gr
Beurre d'habitant (La fromagère)	25 gr
Sel, poivre	Au goût

Méthode :

1. Peser et mesurer tous les ingrédients.
2. Ciseler la peau des aiguillettes de canard.
3. Chauffer l'huile, assaisonner et saisir du côté de la peau et retourner.
4. Finir la cuisson au four 6 à 8 min à 300° f.
5. Au point de cuisson désiré mettre le canard en période de repos, enlever l'excédent de gras, faire caraméliser le sucre avec le vinaigre de framboise puis déglacer avec les framboises.
6. Porter à ébullition et laisser le sucre se dissoudre.
7. Mouiller avec la demi-glace, porter à ébullition.
8. Ajouter les échalotes, assaisonner légèrement et laisser réduire jusqu'à la consistance désirée.
9. Monter au beurre, passer au chinois puis rectifier l'assaisonnement et la consistance.
10. Ajouter quelques framboises fraîches puis réserver.
11. Trancher les aiguillettes de canard et napper de sauce.

Jean Vachon, Chef enseignant