

Aiguillettes de canard aux pêches et *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*

Pour 4 personnes

Préparation : 1h30

Cuisson : 1h15 pour le canard et 20 min pour les pêches selon leur maturité



Ingrédients

- 1 canard de 1,2 kg environ
- 12 cl de *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*
- 8 pêches jaunes et mûres
- 4 cuillerées à soupe de jus de cuisson du canard déglacé au *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*
- 1 cuillerée à café de vinaigre de Xérès
- 1 pincée de poivre noir, Sel

Préparation

- 1- Mettez au four (Th 7 - 220/230°) le canard salé et poivré, sans graisse ajoutée
- 2- Retournez-le à mi-cuisson. Les aiguillettes doivent être rôties rosées
- 3- Rincez puis épluchez les pêches.
- 4- Coupez-en deux e, lamelles épaisses, et les réserver pour le décor.
- 5- Coupez le reste des pêches en 2
- 6- Faites-les cuire à la poêle avec le *Château La Rame, Sainte Croix du Mont* et le vinaigre de Xérès.
- 7- Remuez de temps en temps, le vin caramélisant vite!
- 8- En fin de cuisson, ajoutez le jus de cuisson du canard préalablement figé au réfrigérateur. Ôtez la graisse à l'aide d'une cuillère en bois. Faites réduire 5 minutes environ.
- 9- Égouttez les pêches, puis réservez-les au chaud.
- 10- Passez le jus réduit à l'étamine.
- 11- Dressez les aiguillettes en éventail en y intercalant les lamelles de fruits crus et en plaçant les pêches au centre. Servez la sauce à part.