Aiguillettes de canard au Pineau des Charentes

Recette présentée par :
JULES GAUTRET
Maison Fondée en 1817
LES CAVES
Retrouvez-nous sur notre site internet :
www.lescavesjulesgautret.com

Le Chaudron de Piqthiu

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION	**5 MIN**
MARINADE	**60 MIN**
CUISSON	**6 MIN**

Ingredients

18 aiguillettes de canard
2 verres de Pineau des Charentes Rosé
Sel & Poivre

Description

Faire mariner les aiguillettes de canard dans le Pineau pendant 1 heure.
Faire cuire les aiguillettes 2 minutes de chaque côté.
Salet, poivrer puis verser du pineau utilisé pour la marinade et bien mélanger à la spatule 2 minutes.