La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Manchons de canard à la moutarde au moût de raisin et aux nectarines

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 60 min



Ingrédients :

- *12 manchons de canard*
- *14 nectarines*
- *2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse*
- *6 cuil. à soupe de beurre*
- *2 cuil. à s. d'armagnac*
- *1 cuil. à s. de Moutarde au Moût de Raisin*
- *5 cuil. à s. de Vinaigre Balsamique à la Framboise*
- *6 cuil. à s. de sucre en poudre*
- *2 cuil. à s. d'Huile d'olive Vierge Extra*
- *poivre vert et sel.*

Etapes :

- Dans une sauteuse, faire chauffer 2 cuil. à soupe de beurre avec l'Huile d'olive Vierge Extra. Faire dorer les manchons 3/4 heure. Saler et poivrer.
- Pendant ce temps, laver les nectarines, puis les couper en quatre après avoir enlevé le noyau.
- Dans une poêle, verser les 4 cuil. à soupe de beurre restantes, saupoudrer avec 5 cuil. à soupe de sucre, ajouter les quartiers de nectarine et faire caraméliser à feu très doux.
- Ajouter la moitié de l'armagnac, mélanger et garder au chaud pour que le caramel ne fige pas.
- Lorsque les manchons sont cuits, les poser sur un plat.
- Se débarrasser de la graisse contenue dans la sauteuse et y verser le Vinaigre Balsamique à la Framboise et le sucre restant.
- Remuer à feu doux en détachant bien les sucs accrochés à la poêle. Laisser légèrement caraméliser.
- Ajouter la Moutarde au Moût de Raisin, la crème fraîche et le reste d'armagnac. Mélanger, saler et poivrer.
- Rajouter les manchons dans la sauteuse et, hors du feu, bien remuer pour que ces derniers s'imprègnent de la sauce.
- Servir accompagné des nectarines confites.