Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Aiguillettes de canard glacées au Crépuscule Vanillé

Aiguillettes de canard snackées, puis glacées au Crépuscule Vanillé et relevées d'un filet de citron : une recette rapide qui marie douceur brunâtre et éclat d'agrumes. La texture souple des aiguillettes, saisie à feu vif, gagne une fine laque caramélisée où le muscovado apporte une note de mélasse tandis que la vanille rouge arrondit la saveur. Les éclats de combava et d'écorce de citron offrent une pointe fraîche qui allège la richesse de la viande. Idéale pour un dîner convivial ou une occasion saisonnière, cette préparation se sert en 30 minutes et transforme des ingrédients simples en un plat chaleureux et gourmand dès les premières lignes.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**15 min**	**15 min**	**facile**

Ingrédients

- 600 g d'aiguillettes de canard (ou filets de canard coupés en lanières)
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (huile de pépins de raisin ou tournesol)
- 30 g de beurre (ou margarine pour cuisson)
- 2 échalotes finement ciselées
- 3 cuillères à soupe de Crépuscule Vanillé
- 1 citron (jus + zestes finement râpés)
- 4 brins de thym frais ou romarin
- Sel et poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe d'eau ou de fond léger pour déglacer (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Crépuscule Vanillé

Scanner pour voir le produit

Préparation

Sortez les aiguillettes 20 minutes avant cuisson pour qu’elles soient proches de la température ambiante; séchez-les avec du papier absorbant et salez légèrement.

Faites chauffer l’huile dans une grande poêle à feu vif. Quand la matière grasse fume légèrement, disposez les aiguillettes sans les surcharger et laissez colorer 2 à 3 minutes par face selon l’épaisseur.

Baissez le feu à moyen, ajoutez le beurre et les échalotes ciselées; arrosez la viande avec le beurre fondu pendant 1 minute pour la parfumer.

Retirez les aiguillettes sur une assiette et gardez-les au chaud sous un papier aluminium quelques minutes pour laisser les jus se répartir.

Déglacez la poêle avec la cuillère à soupe d’eau ou de fond si nécessaire, remettez la poêle à feu doux, ajoutez le Crépuscule Vanillé et les brins de thym, laissez fondre en remuant pour obtenir un sirop épais (30–60 s).

Remettez les aiguillettes dans la poêle, nappez-les du sirop et ajoutez un trait de jus de citron hors du feu pour stopper la cuisson et apporter de la fraîcheur; poivrez, rectifiez le sel si besoin.

Découpez ou servez entières: nappez d’un peu de jus de cuisson vanillé, zestez légèrement un peu de citron pour la touche finale et servez immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une caramélisation réussie, gardez la poêle bien chaude et n’ajoutez le sucre qu’en toute fin de cuisson, à feu doux, pour éviter de brûler la vanille. Si la sauce épaissit trop vite, allongez d’une cuillère d’eau. Laissez reposer la viande quelques minutes: elle gardera son moelleux.