

Aiguillettes de canard roulées et gambas marinées au Banyuls

(pour 8 personnes)

12 aiguillettes de canard
12 gambas
1/2 oignon
1 échalote
1 carotte
1/2 litre de Banyuls rouge
1 cuillère de cognac
30 g de farine
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
10 cl d'huile d'olive
30 g de beurre
2 cuill de crème liquide
1 branche de céleri
1/4 de poireau
Sel, poivre

La marinade :

Décortiquer les gambas et garder la carcasse. Saler et poivrer.

Faire mariner pendant 24 heures dans le banyuls avec les aromates.

Egoutter au bout de 24 heures en conservant la marinade d'un côté, les aromates et les carcasses de gambas de l'autre.

La sauce :

Faire revenir dans une casserole les carcasses des gambas et la garniture aromatique.

Egoutter. Mouiller avec la marinade de Banyuls et cuire 1/4 d'heure. Passer la sauce dans un chinois ou une passoire. Faire réduire de moitié. Ajouter la crème liquide et le beurre. Saler et poivrer. Réserver au chaud.

Les aiguillettes :

Les aplatir. Saler et poivrer. Mettre les gambas au milieu des aiguillettes, les rouler et les piquer avec un cure dent. Faire revenir dans une poêle. Les aiguillettes doivent rester rosées. Les dresser dans une assiette creuse, napper de la sauce et décorer avec du persil.

Aiguillette of duck rolled and prawns marinated in Banyuls

(8 servings)

12 aiguillettes of duck

12 prawns

1/2 onion

1 shallot

1 carrot

1/2 liter of red Banyuls

1 tablespoon of Cognac

30 g flour

1 thyme sprig

2 bay leaves

10 cl of olive oil

30 g of butter

2 tablespoon of single cream

1 branch of celery

1/4 of leek

Salt, pepper

The marinade:

Shell the prawns and keep the carcass. Salt and pepper.

Marinate for 24 hours in Banyuls with the spices.

Drain after 24 hours while retaining the marinade on the one hand, the spices and carcasses of prawns on the other.

The sauce:

Sauté in a saucepan Carcasses prawns and aromatic garnish. Drain. Moisten with the Banyuls marinade and cook 1 / 4 of an hour. Skip the sauce in a Chinese or a colander.

Reduce by half. Add cream and butter. Salt and pepper. Keep warm.

The aiguillettes :

Flatten. Salt and pepper. Put the prawns in the middle of the aiguillette, roll and prick with a cure tooth. Sauté in a pan. The aiguillette should remain pink. Put them in a soup plate, coat the sauce and garnish with parsley.