

**Aiguillettes de canard au poivre vert**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/aiguillettes-de-canard-au-poivre-vert-p1230061-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide**  
**- 20 g de** [**poivre vert**](https://recettes.de/poivre-vert)**égoutté**  
**- 8** [**aiguillettes**](https://recettes.de/aiguillette) **de** [**canard**](https://recettes.de/canard) **(≅ 400 g)**  
**20 g de beurre**  
**- 50 ml de** [**cognac**](https://recettes.de/cognac)  
**- sel & poivre du moulin**

 Écraser le poivre vert avec une fourchette.  
Mettre la crème dans un bol avec le poivre vert.  
Remuer et laisser macérer pendant la préparation de la recette.  
Saler et poivrer les aiguillettes de canard.  
Les faire dorer rapidement dans le beurre fondu et à feu vif pendant 3 minutes de chaque côté.  
Verser le cognac dans la poêle et flamber.  
Réserver dans un plat.  
Verser la crème au poivre vert dans la poêle et porter à ébullition.  
Remettre les aiguillettes dans la sauce et les faire réchauffer doucement pendant 5 minutes.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Présenter dans des assiettes chaudes avec la garniture au choix.