

Aiguillettes de canard aux échalotes et sauce au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Envie d'échalotes et de sauce roquefort ? Plutôt que de les accompagner du traditionnel pavé de bœuf, optez pour le canard, qui se marie très bien avec ces ingrédients.

Ingrédients

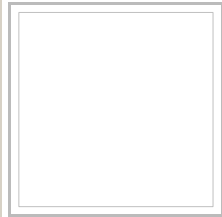
- 8 aiguillettes de canard (2 pour chaque personne)
- 250 g d'échalotes
- 20 g de beurre doux
- 100 g de roquefort, par exemple du roquefort société®
- 50 ml de crème fraîche épaisse
- poivre noir

Préparation

- 1 Épluchez et coupez en quartiers les échalotes.
- 2 Dans une poêle, faites-les suer à feu doux avec le beurre. Arrêtez quand elles deviennent translucides.
- 3 Prenez une petite casserole et délayez dedans le roquefort avec la crème en faisant chauffer à feu doux. Dès que c'est chaud, réservez.
- 4 Faites griller les aiguillettes, 2 minutes de chaque côté.
- 5 Placez les aiguillettes dans une assiette, posez dessus les échalotes cuites et accompagnez de la sauce crémeuse au roquefort.
- 6 Ajoutez 2 tours de moulin à poivre et servez.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

