



*Philippe Mollé*  
RECETTE GOURMANDE

# CANARD CARAMÉLISÉ AU SIROP D'ÉRABLE YUZU

16 pilons de canard

1 oignon émincé

1 bouquet garni

Sauce

**60 ml de sirop d'érable yuzu**

**3 ml de poivre vert écrasé**

**30 ml de vinaigre d'érable du Pic Bois**

15 ml d'huile d'olive

Sel facultatif

4 PERSONNES

Mettre les pilons dans un faitout, couvrir d'eau, saler l'eau et ajouter l'oignon et le bouquet garni. Cuire jusqu'à tendreté des pilons, puis égoutter. Mélanger ensemble l'huile d'olive avec le vinaigre, le poivre vert, et le sirop à la mandarine. Disposer les pilons dans un plat à four. Verser la marinade et mettre à broil durant 3 minutes. Note. Cette recette peut aussi se faire sur le BBQ.  
Bon appétit !

