

The logo for iSens, featuring the word "iSens" in a white, handwritten-style font on an orange square background.

*Philippe Mollé*  
RECETTE GOURMANDE

# CÔTELETTES DE CANARD À L'AIL CONFIT

2 poitrines 2 paquets de côtelettes de canard  
12 gousses d'ail

4 PERSONNES

**30 ml de vinaigre de Xérès**

125 ml de bouillon au choix

45 ml de beurre froid

2 tasses de roquette

**1/2 pot de perles de mangue**

**30 ml de moutarde miel et canneberge**

Sel facultatif

Faire décongeler les côtelettes de canard et les faire cuire à la poêle ou au four tel qu'indiqué. Cuire dans une casserole les gousses d'ail avec le vinaigre de Xérès et le bouillon 6 minutes. Passer au robot et ajouter à la toute fin le beurre bien froid. Assaisonner. Mélanger à la dernière minute la salade avec la vinaigrette, disposer au centre des assiettes et ajouter les perles de mangue. Compléter avec les côtelettes de canard et servir.

