

RECETTE

AIGUILLETTE DE CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE



Aiguillette de canard
du Gers IGP

Piment d'Espelette
en poudre

Poivrons rouges Piquillo

Oignons rouges

Emincer finement des oignons rouges, des petits poivrons Piquillo. Mariner les aiguillettes de canard avec un filet d'huile d'olives et du piment d'Espelette en poudre. Mélanger délicatement le tout et faire cuire à la plancha jusqu'à l'obtention d'une cuisson rosé.



TRADIREST