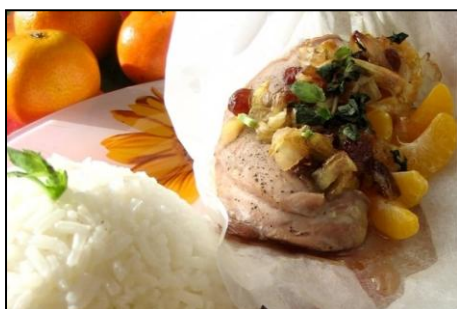


# AIGUILLETES DE CANARD AUX CLEMENTINES



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**3 filets de canard coupés en aiguillettes**

**3 échalotes**

**1 grosse poignée de raisins secs**

**2 c à s de miel**

**3 clémentines**

**4 clémentines pressées**

**800 g de carottes**

**Faire tremper les raisins secs dans un bol d'eau chaude.**

**Éplucher les clémentines, enlever les pépins et les filaments.**

**Eplucher et râper les carottes avec une grosse râpe.**

**Dans une cocotte, mettre un fond de vin blanc et le jus des clémentines. Puis ajouter les carottes râpées, saler et poivrer. Faire cuire à feu doux pendant 30 mn environ en couvrant. Les carottes doivent restées un peu croquantes.**

**Eplucher et émincer les échalotes, les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Quand elles commencent à colorer, ajouter les raisins secs et les quartiers de clémentine et laisser cuire environ 5 minutes. Puis ajouter le miel et faire caraméliser à feu doux.**

**Dresser les papillotes dans des carrés de papier sulfurisé. Déposer les aiguillette de canard, saler, poivrer. Recouvrir avec le mélange d'échalotes, raisins secs et clémentines caramélisés.**

**Agrafer hermétiquement la papillote. Faire cuire au four 15 mn à 180° C.**

**Servir à l'assiette avec les carottes.**