

## **Aiguillettes de canard laquées aux épices et compotée de chou rouge aux figues**

### Ingrédients (pour 6 personnes):

#### *Pour la marinade :*

Coriandre en poudre,  
4 gousses de cardamome,  
cumin,  
1 cs de miel,  
1 cs de sauce soja,  
2 gousses d'ail

#### *Pour la compotée de chou :*

1 chou rouge,  
15 figues,  
1 oignon,  
1 cs de sucre roux,  
Gingembre frais,

#### *Pour le reste...*

18 aiguillettes de canard,  
4 grosses pommes de terre.  
6 chanterelles

### Préparation:

#### *Pour la compotée de chou :*

Emincer finement le chou  
Faire revenir l'oignon émincé ainsi que le chou dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.  
Couvrir et laisser cuire doucement environ 1/2 h.  
Ajouter les figues, le gingembre et le sucre. Laisser compoter environ 15 mn.

#### *Pour les aiguillettes :*

Ecraser la coriandre et la cardamome; mélanger avec le miel, le cumin, le poivre et l'ail émincé.  
Badigeonner les aiguillettes de cette préparation et faire mariner au moins 2 heures

#### *Dressage :*

Couper les pommes de terre en "cages" (voir photo), et utiliser les chutes pour découper des motifs. Faire frire dans un bain d'huile.  
Faire revenir les chanterelles à feu vif dans un peu de beurre, et mettre une chanterelle dans chaque cage de pomme de terre  
Faire revenir les aiguillettes à feu vif  
Dresser tous les ingrédients, et servir immédiatement.