

# Aiguillettes de canard

## *figues rôties au miel* romarin et pancetta

### **Pour 4 personnes:**

- 10 figues fraîches
- 3 c. à soupe de miel liquide
- 3 branches de romarin
- 16 tranches de pancetta
- 10 g de beurre
- 12 aiguillettes de canard

Préchauffe le four à 180 °C. Lave et découpe les figues en 2. Dispose-les dans un plat, recouvre-les de pancetta et de miel. Répartis les branches de romarin. Enfourne pour 20 mn en surveillant. Une fois que les figues sont cuites, fais fondre le beurre dans une poêle à feu vif. Dépose les aiguillettes dans la poêle, fais-les dorer 3 mn de chaque côté. Servir aussitôt avec les figues et arrose avec leur jus de cuisson.

