

# *Filet de canard aux pommes et poivre cubèbe*

*Pour 4 personnes*

*2 filets de canard*

*4 pommes*

*Le jus d'1 citron*

*Quelques feuilles de sauge*

*1 cuill à soupe de confiture de fruits rouges (cerise pour moi) ou de sauce aux airelles*

*10g de beurre*

*2 pincées de poivre cubèbe*

*Sel*

Préchauffez le four à 220°C.

Entaillez la peau des filets et faites-les dorer dans une grande poêle chaude, 3 minutes de chaque coté en commençant par le coté peau.

Retirez les filets de la poêle et placez les dans un plat allant au four coté peau tourné vers le haut, répartissez les grains de poivre sur les filets. Enfournez à 220°C pendant 15 minutes pour une cuisson rosée, 20 minutes pour une cuisson à point (en fonction de l'épaisseur des filets).

Déglacez la poêle que vous avez utilisé pour dorer les filets avec la confiture de cerise. Laissez bouillir jusqu'à obtenir un liquide sirupeux, réservez au chaud.

Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en quartiers et déposez-les dans la poêle (toujours la même), arrosez les pommes avec le jus de citron, ajoutez le beurre et les feuilles de sauge émincées, laissez cuire une bonne dizaine de minutes pour que les pommes soient bien caramélisées.

Servez les filets en tranches avec les pommes caramélisées et nappez-les avec la sauce de confiture de cerise.