**Carpaccio de canard aux framboises**

**filet de canard fumé**  
**framboises**  
**sucre en poudre**

**les perles balsamiques**  
**poivre doux**  
**menthe fraîche**

Faites une compote de framboises : faites cuire les framboises avec un peu d'eau et quelques cuillères de sucre. Laissez réduire à l'épaisseur de la sauce. Laissez refroidir.

**Sur une assiette à apéritive** : quelques fines tranches de magret de canard fumé, puis une cuillerée de compote avec quelques framboises fraîches. Terminez avec des grains de poivre doux, des perles balsamiques et de la menthe hachée.