



Cuisses de canard aux cèpes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 cuisses de canard
- 5 échalotes
- 1 pot (80 g) de cèpes séchés (Colruyt)
- 250 ml de crème fraîche
- 1 peu de bouillon de volaille sel, poivre du moulin

Temps de préparation :
20 mn

Temps de cuisson :

Température de cuisson :

Recette :

Faire dorer les cuisses de canard dans une cocotte en commençant par le côté peau. Retirer les cuisses et presque toute la graisse (la conserver pour faire rissoler des pommes de terre). En laisser l'équivalent d'une cuillerée à soupe. Y faire revenir les échalotes pelées, dégermées et coupées en deux.

Déglacer avec un peu de bouillon de volaille, remettre les cuisses. Saler et poivrer et laisser cuire une à une heure et demie, en fonction de la taille des cuisses.

Pendant ce temps, réhydrater et rincer les cèpes selon les instructions sur l'emballage.

Les mettre dans la cocotte un quart d'heure avant la fin de la cuisson. Juste avant de servir, ajouter la crème fraîche et un peu de persil ciselé. Réchauffer quelques minutes et servir avec une poêlée de pommes de terre aux champignons et des haricots verts.

Commentaires :