



# Canard rôti, vinaigre au cassis et fricassée de champignons.

POUR 2 PERS.

1 MAGRET DE CANARD / 20 GR DE GIROLLES / 20 GR DE CHANTERELLES GRISES / 20 GR DE CHANTERELLES JAUNES / 20 GR DE PIEDS DE MOUTON / 1 ECHALOTE / 1 BOUQUET DE PERSIL PLAT / BEURRE / VINAIGRE A LA PULPE DE CASSIS.

- Gratter et nettoyer les champignons dans l'eau. Faire chauffer une poêle sur feu vif. Quand elle est chaude, verser de l'huile d'olive et faire sauter les champignons. Une fois qu'ils ont dégorgé, les égoutter pour retirer l'eau qui retient leur amertume. Faire chauffer de nouveau la poêle et verser de l'huile d'olive. Ajouter les champignons, saler et poivrer. Baisser le feu et refaire cuire doucement. Ajouter l'échalote, le persil et une noix de beurre. Retirer du feu après quelques minutes.
- Ciseler la graisse du magret, sans couper la chair. Saler et poivrer. Sur feu moyen, faire cuire la poitrine côté peau. Egoutter la poêle au fur et à mesure pour retirer la graisse. Faire cuire jusqu'à ce que la peau obtienne une belle couleur dorée. Puis retourner la poitrine et faire colorer le côté chair. Passer le canard au four préchauffé à 200°C pendant 2 mn sur chaque côté. Sortir le magret du four et le laisser reposer dans un endroit chaud.
- Reprendre la poêle en ayant soin de la dégraisser. Faire chauffer à feu doux. Verser deux cuillères à soupe de **vinaigre au Cassis**. Gratter le fond de la poêle pour mélanger les sucs de cuisson.
- Présenter la poitrine de canard et la fricassée de champignons dans une assiette. Verser deux nuages de la sauce aigre-douce au cassis. Rajouter quelques baies de poivre noir pour assaisonner.

