



Canard aux champignons

Ingrédients :

- ◆ 1 canard
- ◆ 100g de beurre
- ◆ Champignons déshydratés
- ◆ 1 oignon, 1 carotte, 1 branche de céleri
- ◆ Sel Poivre
- ◆ Laurier
- ◆ Sauce tomate
- ◆ Bouillon
- ◆ Vin blanc sec

Préparation :

Couper le canard en morceaux. Faire revenir un oignon haché dans un peu de beurre avec quelques feuilles de laurier puis ajouter les morceaux de canard ; les faire dorer à feu doux.

Faire un hachis avec la carotte, le céleri, les champignons réhydratés et l'ajouter aux autres ingrédients. Mélanger et arroser de vin blanc sec.

Laisser évaporer. Mouiller le canard avec du bouillon chaud dans lequel on aura délayé une cuillère de sauce tomate.

Poivrer et saler. Continuer la cuisson 1 heure environ.

Mettre le canard sur un plat de service et l'arroser de son jus de cuisson.

Servir très chaud accompagné d'une purée de topinambours