



CONFIT DE CANARD ET SA SAUCE AUX CÈPES

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1** Epluchez et hachez finement la gousse d'ail. Brossez, nettoyez et hachez le cèpe en gros morceaux.
- 2** Faites fondre doucement le beurre dans une casserole, ajoutez les morceaux de cèpe et l'ail. Laissez fondre (environ 3-4 minutes) jusqu'à ce qu'ils colorent.
- 3** Ajoutez l'Armagnac, pour la touche Sud-Ouest, la crème fraîche, sel et poivre. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez au chaud.
- 4** Cuisson du confit : faites chauffer vos cuisses de confit au four préalablement chauffé à 250°, de façon à faire fondre la graisse. Gardez 5 mn à 180°.
- 5** Servez bien chaud les cuisses de canard, nappées de la sauce aux cèpes.
- 6** Conseil gourmand : cette sauce aux cèpes convient parfaitement pour accompagner des aiguillettes de canard juste revenues à la poêle. Compter 3-4 aiguillettes par personne.

POUR 2 PERSONNES :

- 2 cuisses de canard confites du Sud-Ouest Labeyrie,
- 15cl de crème fraîche,
- 15 g de beurre,
- Cèpes bouchon Labeyrie,
- 1 gousse d'ail,
- 5 cl d'Armagnac,
- Sel et poivre.

TRUCS ET ASTUCES :

Vous pouvez remplacer l'Armagnac par un vin blanc sec.