



# CUISSES DE CANARD AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE FRAIS

---

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

- 4 cuisses de canard à rôtir
- 500g Pleurotes
- 1 échalote
- 1 oignon jaune
- 1 fromage frais de campagne
- 5cl de vinaigre de sapin
- 1l de fond de veau
- 2 citrons de Nice

## PRÉPARATION :

1. Préchauffez le four à 190°C. Hachez finement les pleurotes entières lavées, et pressez-les à l'aide d'un torchon propre pour en faire sortir le maximum d'eau. Faites fondre dans une poêle avec du beurre l'échalote et l'oignon ciselés et ajoutez les champignons.
2. Cuisez une dizaine de minutes jusqu'à évaporation complète de l'eau tout en remuant régulièrement. Ajoutez le fromage frais de campagne et mélangez la préparation :voici une «Duxelles de champignons».
3. Désossez les cuisses de canard, en faisant une incision le long de l'os du bas de la cuisse (opposé au pilon) et tournez autour pour en détacher la viande. Grattez autour de l'os jusqu'à la jointure de l'articulation afin de séparer les deux os. Ouvrez bien la chair et farcissez avec la duxelles de champignons, refermez à l'aide de deux pics en bois croisés.
4. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et colorez les cuisses sur toutes les faces. Retirez-les et déglacez en versant d'un coup le vinaigre dans la poêle chaude. Dans le même temps enfournez les jambonnettes, avec un filet d'huile d'olive et un ½ verre d'eau en fond, pendant 50 minutes à 1h15.
5. Versez dans la poêle le fond de veau, le jus et les zestes de citron et laissez réduire jusqu'à consistance d'un jus. Servez accompagné d'un riz blanc et du reste de duxelles.