

pour 6 personnes

2 canards nantais vidés de 1 kg 800

6 tomates

12 échalotes

600 g de champignons de Paris

5 dl de fond de canard (ou de fond brun)

1/2 dl + 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin

150 g de beurre

3 brins de cerfeuil

1 cuillerée à soupe d'huile
sel et poivre du moulin

1 Entaillez les tomates, plongez-les 10 secondes dans une casserole d'eau en ébullition, puis immédiatement dans de l'eau froide. Pelez-les. Coupez-les en quatre et supprimez tout l'intérieur, ne conservant que la couche de chair extérieure. Taillez-la verticalement en bâtonnets de 3 mm.

2 Brossez les champignons sous l'eau, supprimez les bouts terreux.

3 Pelez les échalotes et coupez-les verticalement en lamelles de 3 mm, défaites-les ensuite en bâtonnets.

Canard aux Champignons

Gardez au frais et à l'abri de l'air.

4 Mettez le fond de canard en casserole, ajoutez 1/2 dl de vinaigre et faites réduire de moitié.

5 Préparez les pluches de cerfeuil et gardez-les au frais et à l'abri de l'air.

Cuisson et finitions

1 Assaisonnez les canards. Faites fortement chauffer 1 cuillerée d'huile dans une lèche-frite. Déposez-y les canards sur le côté, laissez 3 minutes, retournez et laissez 3 minutes sur l'autre côté. Cette opération a pour but de faire sortir la graisse.

2 Enfouissez tout de suite après la lèche-frite dans le four préchauffé au maximum. Laissez cuire les canards 9 minutes de chaque côté, puis 4 minutes sur le dos. Retirez-

les sur un plat chaud et laissez reposer une dizaine de minutes avant de servir.

3 Pendant la cuisson des canards, coupez les champignons en 3 tranches verticales, puis jetez-les dans une poêle antiadhésive fortement chauffée à sec. Assaisonnez et, dès que l'eau de végétation commence à sortir, ajoutez 50 g de beurre et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils commencent légèrement à dorer.

4 Faites tomber les échalotes dans 20 g de beurre jusqu'à début de coloration. Ajoutez les tomates, juste pour les chauffer.

5 Réchauffez le fond réduit, puis montez-le au fouet avec 80 g de beurre en parcelles et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de vinaigre cru.

Vin recommandé: Dôle «La Perle Noire» 1988

