

Têtes de cèpes farcies de confit de canard, sauce au vin de noix



Ingrédients pour 6 personnes

Pour les cèpes :

18 têtes de petits cèpes, assaisonnement

Pour la farce :

2 oignons, les queues des cèpes, 3 cuisses de canard confites, 1 botte de persil, 6 feuilles de sauge, 1 tranche de pain de mie, assaisonnement, 1 cuillère de fond de veau en poudre

Pour la finition :

1dl de vin de noix, 1 petite cuillère de fond de veau en poudre, chapelure

Les cèpes :

Enlever les parties terreuses des cèpes et les rincer sous un filet d'eau. Les essuyer Détacher les têtes des cèpes et les ranger dans un plat à gratin.

La farce :

Couper les oignons et les pieds des cèpes en petits dés. Les faire suer dans un filet d'huile d'olive. Ajouter l'ail haché, la sauge et le persil concassé. Récupérer la chair des cuisses de canard et la concasser grossièrement. Ajouter aux oignons et cèpes. Lier cette farce avec la tranche de pain de mie coupée en petit dés et 1 cuillère de fond de veau en poudre. Bien mélanger avant de former 18 boulettes que l'on posera sur chaque tête de cèpe.

Finition :

Mélanger le fond et le vin de noix. Arroser les farcis avec ce mélange et saupoudrer de chapelure. Cuire 20mn au four et servir tel quel avec une petite salade à l'huile de noix