

CUISSES DE CANARD PATOU

Pour 2 personnes

2 cuisses de canard
500 gr Champignons de Paris pieds et morceaux
3 Echalotes
33 cl Vin rouge du pays
20 cl Vin de framboise
2 Cubes de bouillon de bœuf
Crème fraîche épaisse
Bouquet garni : thym, laurier, romarin

Dans une sauteuse, faire confire 2 cuisses de canard bien gras pendant 20 mn à feu moyen. Rajouter 500 grammes de champignons de Paris (pieds et morceaux). Remuer de temps en temps avec une cuillère en bois. Rajouter 3 échalotes. Ciseler 33 cl de vin rouge du pays et 20 cl de liqueur de framboise, 2 cubes de bouillon de bœuf et un bouquet garni de thym, laurier, romarin.

Laissez réduire au $\frac{3}{4}$ et rajoutez $\frac{1}{4}$ de litre de crème fraîche épaisse. Laissez mijoter 10 mn à feu doux en remuant de temps en temps. Accompagnez ce plat de riz, pâtes ou frites selon goût.

