



Recette n° 13

## CANARD SAUVAGE AUX PLEUROTÉS

2 canards sauvages,  
2 oignons,  
1 kg de pleurotes,  
6 dL de bouillon,  
150 g de beurre,  
5 cuillères à soupe d'huile,  
Poivre et sel

- Plumez, videz et bridez les canards.
- Faites-les revenir dans l'huile et 1/3 du beurre.
- Mouillez avec un peu de bouillon et laissez cuire 1 h à feu doux.
- Dans le restant du beurre, faites revenir les pleurotes nettoyés.
- Ajoutez les oignons coupés en rondelles et laissez cuire quelques minutes.
- Au terme de la cuisson, retirez les canards et ajoutez 6 dL de bouillon dans la cocotte.
- Laissez réduire la sauce, assaisonnez-la et passez-la avant de servir.