

Roulé de Canard aux cèpes



Ingrédients pour 2 personnes :

- . 1 magret de canard
- . des cèpes
- . une gousse d'ail
- . un peu de persil
- . du porto
- . huile d'olive

Prendre un magret de canard et le couper en deux dans le sens de la longueur. Le rouler sur lui même avec la peau à l'extérieur et fermer avec une pique.

Faire cuire les cèpes dans une poêle dans un peu d'huile d'olive, ajouter un peu d'ail et de persil selon votre goût.

Faire cuire sur un grill les roulés de canard, retirer tout le surplus de graisse.

Une fois cuits les retirer du grill, déglacer les sucs avec un peu de porto, laisser réduire quelques instant et servir avec la viande.

