

Cuisse de canard farcie avec vol-au-vent de mars et sauce à la truffe

pour 4 personnes

- | | |
|-----------|--|
| 4 | cuisse de canard |
| 1 | échalote finement hachée |
| 1 | gousse d'ail finement hachée |
| 1 c. à s. | de persil finement haché |
| 150 g | de chair à saucisse de chez votre boucher |
| 100 g | de champignons des bois grossièrement hachés |



Mélanger tous les ingrédients pour la farce et les assaisonner avec du sel et du poivre.

Retirer l'os inférieur de la cuisse et remplir le trou avec de la chair à saucisse, attacher avec de la ficelle de cuisine et assaisonner avec du sel et du poivre. Faire dorer la cuisse, la placer dans une cocotte et remplir de moitié avec du bouillon de volaille. Placer au four à 180°C pendant environ 90 minutes, ajouter de l'eau s'il y a trop peu de bouillon.

Préparer le vol-au-vent de mars comme un vol-au-vent habituel et parsemer d'un peu de ciboulette.

Pour la sauce à la truffe, faire revenir dans de l'huile d'olive une échalote finement hachée et 40 g de tuber brumale coupée en lamelles, déglacer avec 10 cl de vin rouge et 10 cl de vin de Porto et laisser chauffer jusqu'à obtenir une consistance de sirop. Ajouter 20 à 30 cl de sauce au jus de viande et ajuster le goût.

Dresser sur une assiette et garnir d'asperges sauvages.