

Aiguillettes de Canard aux Champignons des bois

Ingrédients pour 4 personnes :

- un pot de sauce Pleurotes et oignons confits (facultatif)
- 16 aiguillettes de canard
- des tagliatelles
- 2 échalotes
- des cèpes et girolles
- ail et persil
- sel
- poivre

Faire cuire vos tagliatelles dans de l'eau bouillante.

Dans une poêle faire revenir vos échalotes finement émincées dans une noisette de beurre, puis réserver.
Dans la même poêle, faire revenir vos cèpes et girolles quelques minutes.
Hacher l'ail et le persil et l'ajouter aux champignons.

Faire cuire à la plancha vos aiguillettes de canard, saler et poivrer.
Faire réchauffer la sauce de pleurotes et l'ajouter aux pâtes, remuer.

Servir les pâtes avec vos champignons des bois et les aiguillettes de canard.