

# Sauté de canard au piment d'Espelette



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
144950	Sauté de canard de Barbarie sans os avec peau VF 40/60 g	1.7 Kilo
1303	Mélange de champignons forestiers 1 kg	500 Gramme
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	1.5 Kilo
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	150 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon&Engagé	10 Gramme
	Huile	20 Centilitre
	Poivre	PM
	Piment d'Espelette	PM

## Etapas de préparation

- 1 Dans une sauteuse avec un peu d'huile, faire revenir les morceaux de canard jusqu'à coloration
- 2 Saupoudrer les morceaux de canard avec du poivre et du piment d'Espelette
- 3 Dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse, poêler à feu vif les champignons et les réserver
- 4 Faire suer les échalotes et y ajouter la brunoise provençale et la cuire
- 5 Ajouter en fin de cuisson le basilic et l'assaisonnement