



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

12 manchons de canard gras
2 oignons
4 gousses d'ail,
1 branche de céleri
4 carottes
1 bouquet garni
1 bouteille de vin de Madiran
10 cl d'Armagnac
Bouillon de volaille
200 gr de ventrèche
200 gr de champignons de Paris ou
de cèpes de saison
2 cuillères à soupe de farine

Couper tous les légumes en petits morceaux. Emincer l'oignon et l'ail. Détailler la ventrèche en dés.

Faire rissoler les manchons dans une cocotte à feu doux pendant 20 minutes pour les dégraisser. Vider la graisse et flamber les manchons à l'Armagnac. Saler, poivrer.
Enlever les manchons.

Faire revenir les légumes, oignon, ail et ventrèche pendant 10 minutes dans la cocotte et saupoudrer de farine. Laisser cuire 2 minutes puis verser le vin rouge.
Décoller les sucs de cuisson, puis ajouter les manchons de canard. Compléter avec le bouillon de volaille.

Faire revenir les champignons dans un peu de beurre. Les rajouter dans la cocotte. Fermer la cocotte et la mettre au four pendant 2 heures.

Sortir les manchons de canard de la cocotte et laisser réduire la sauce d'un tiers. Remettre les manchons.

Servir avec des pommes vapeurs, du riz ou des pâtes fraîches ou une purée de patates douces. L'accompagner d'un Madiran.



PAR RENÉ THIERRY