



## Filet de Canard aux Girolles

Pour 4 personnes

Cuisson : 18 minutes

Ingrédients :

- 2 filets de canard de Barbarie
- 25 g de Beurre
- 400 g de Girolles nettoyées
- 25 g d'amandes émincées

Pour la marinade : 3 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 cuil. à soupe de jus de citron, 2 cuil. à café de coriandre moulue, une demi gousse d'ail écrasée, 2 cuil. à café de sucre.

Préparation : mélanger tous les ingrédients de la marinade, et placer les filets dans la marinade pendant 6 à 8 heures au réfrigérateur, et les retourner 1 fois pendant cette période.

Avant de les cuire, inciser la peau en forme de losanges. Faire revenir les filets dans la poêle à température moyenne, d'abord du côté de la peau 8 à 10 mn afin que la graisse s'échappe, puis de l'autre face 5 à 8 mn selon l'épaisseur des filets. Les filets doivent rester légèrement saignants à l'intérieur. Répandre les amandes émincées sur les filets. Assaisonner. Servir les filets de canard découpés en fines tranches, accompagnés des girolles revenues au beurre.