

CUISSES DE CANARD CONFITES SAUCE AUX MORILLES

Liste des courses

- 4 cuisses de canard confites sous vide (1 kg)
- Crème fleurette entière (20 cl)
- Morilles séchées (15 g)
- Foie gras (50 g)
- 1 échalote (30 g)
- Vin blanc sec (12,5 cl)
- Porto blanc
- Beurre (30 g)
- 2 brins de cerfeuil