FILET DE CANETTE SAUVAGE, CAVIAR DE CHAMPIGNONS ET SA SAUCE AUX BAIES ROSES.

Cuisson : 1 heure

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- *4 filets de canette*
- *40 g de cèpes*
- *40 g de trompettes de la mort*
- *40 g de pieds de mouton*
- *2 échalottes*
- *2 dl de fond de volaille*
- *20 g de baies roses*
- *2 cuillères à soupe de miel*
- *2 dl de fond brun*

Préparation :
Faire torréfier les baies roses dans une casserole. Ajouter le miel et faire caraméliser.
Ajouter le fond brun et cuire à frémissement 1 heure.
Hacher les champignons, les faire sauter à la poêle puis ajouter les échalotes ciselées.
Déglacer avec un peu de fond de volaille et laisser réduire jusqu'à complète évaporation. Répéter cette opération 4 fois.
Poêler les filets de canette à la cuisson désirée.
Passer la sauce à la passette et rectifier l'assaisonnement.
Dresser et déguster