



# Véronique Carrere

découvrez sa recette :  
Daube de gésiers aux cèpes



10 personnes



40 minutes



40 minutes

10 - 12 gésiers confits

1 kg de cèpes

1 gros oignon

Graisse de canard

1 bouteille de vin rouge de Tursan

Sel, poivre

30 gr. de chocolat noir

2 gousses d'ail émincés

2 cuillères à soupe de crème fraîche



Faire frire les oignons dans la graisse et laissez-les prendre de la couleur à la fin de la cuisson. Ajoutez l'ail, puis ajouter le vin. Faites cuire doucement jusqu'à évaporation de la moitié du vin. Mixez le tout.

Dans la sauce, ajoutez les gésiers égouttés et coupés en morceaux, ainsi que le chocolat. Réduisez doucement.

Avec le restant de graisse, faites sauter, pendant 20 minutes les cèpes que vous aurez nettoyés et coupés grossièrement. Assaisonnez.

Lorsqu'il ne reste qu'un quart de sauce, ajoutez-y les cèpes et la crème fraîche.

Réduisez à la consistance voulue. Salez et poivrez.