**Crème de champignons au filet de canard**

**bouillon de poulet
champignons bruns
beurre
échalotes
ail
poivre de Cayenne
sel et poivre
crème fraîche
persil
filet de canard fumé**

Coupez les champignons marrons en tranches et faites-les revenir avec de l'échalote et de l'ail hachés. Gardez quelques tranches sautées pour plus tard. Ajoutez du bouillon de poulet. Assaisonnez selon votre goût avec du poivre, du sel et du poivre de cayenne et laissez mijoter pendant 20 minutes sans couvercle.

Mélangez la soupe et passez au tamis. Liez si nécessaire avec un peu de farine dissoute dans l'eau.

Coupez les tranches de magret de canard fumé en lamelles. Fouettez la crème et placez les morceaux de persil.

**Dans l'assiette** : une cuillerée de soupe, les lamelles de magret de canard et une cuillerée de champignons. Terminez par une touffe de persil.