**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.