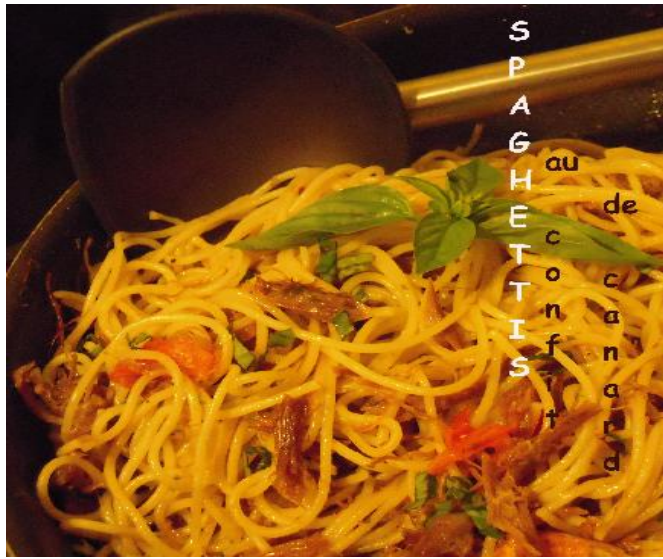


SPAGHETTIS AU CONFIT DE CANARD (SOURCE MARMITON)



Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 cuisses de canard confit
- 200 g de spaghetti (j'ai pris 300 g)
- 1 petite boîte de maïs en grain (pas mis, j'en avais pas)
- 4 tomates cocktail coupées en 2 (j'en ai mis 6 – 7)
- 1 petit oignon
- quelques feuilles de basilic (pour la décoration)
- 1 cuillère à soupe de persillade
- poivre, sel

Enlevez la peau et la graisse des cuisses, effilochez la viande à la fourchette.
Réserver la graisse de la boîte.

Lavez les tomates, coupez-les en 2, réserver.

Égouttez le maïs, réservez. Épluchez l'oignon, coupez-le en petits morceaux, réservez.

Lavez les feuilles de basilic, essuyez-les délicatement dans du papier absorbant, et ciselez-les, réservez.

Faites cuire les spaghetti (suivant temps de cuisson indiqué), pendant que les pâtes cuisent, préparer la "sauce" : dans une poêle, faites chauffer 1 CS de graisse du canard, faites revenir l'oignon environ 2 mn. Ajoutez ensuite la chair du canard, remuez bien, (ajoutez les grains de maïs), les tomates, la persillade.

Remuez délicatement, laissez mijoter environ 4 mn. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement (sel - poivre) si besoin.

Lorsque les pâtes sont presque cuites (encore légèrement fermes sous la dent), égouttez-les et versez-les dans la poêle contenant le mélange.

Mélangez encore délicatement pour que les pâtes s'imprègnent des saveurs et terminent leur cuisson. Servir sans oublier de parsemer des feuilles de basilic ciselées.

**** Audrey de FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillefamily ****