

bucatini d'automne aux cèpes et confit de canard



Pour 4 goinfres

1 paquet de 500g de bucatini (gros spaghettis)

1 sachet (250g minimum) de cèpes surgelés

Quelques champignons de Paris ou autres pour compléter si nécessaire

1 gros oignon haché

3 ou 4 gousses d'ail en chemise

4 brindilles de thym

1 verre de vin blanc (Noilly-Prat)

2 cuisses de canard confites et leur graisse

Parmesan fraîchement râpé QS

sel, poivre

1 csoupe de crème (*facultatif*)

persil pour décorer (*ou ce que vous voudrez*)

Commencer par faire chauffer très doucement le confit de canard pour dégager les cuisses de la graisse qui les enrobe. Egoutter les cuisses dans une passoire. Conserver la graisse pour la cuisson des champignons.

Nettoyer les champignons.

Dans une grande casserole mettre de l'eau salée à bouillir pour les pâtes. Quand l'eau bout, ajouter les bucatini et cuire le temps indiqué sur le paquet.

En même temps, chauffer une bonne quantité de graisse récupérée dans une sauteuse. Ajouter les brindilles de thym et l'ail en chemise. Ajouter alors les champignons et les faire bien dorer en mélangeant souvent pour qu'ils ne brûlent pas.

Pendant que les champignons dorent, émietter la chair du canard, jeter la peau.

Quand les champignons sont dorés, ajouter l'oignon haché, mélanger, laisser fondre. Déglacer avec le vin blanc. Réduire complètement. Ajouter la chair de canard émiettée. Si c'est trop sec, ajouter une csoupe de crème. Assaisonner, goûter, rectifier.

Egoutter les pâtes en conservant un peu de l'eau de cuisson au cas où, et mélanger les pâtes avec la garniture aux cèpes. Ajouter si c'est trop sec un peu d'eau de cuisson, servir et saupoudrer de parmesan fraîchement râpé.

