



## **Penne au canard, haricots verts et tomates séchées**



### Ingrédients

Penne ou pennete rigate  
Morceaux de canard cuit dans jus de pomme de Volaille Exquise  
Haricots verts  
5 à 6 tomates séchées  
2 gousses d'ail  
1 échalote grise  
2 c. à thé de vinaigre de framboise  
Huile d'olive  
Sel et poivre  
Copeaux de parmesan (pour servir)

### Préparation

Faire cuire les haricots dans l'eau bouillante, égoutter et rincer à l'eau froide. Les couper en 3. Faire cuire les pâtes et garder un peu d'eau de cuisson (1/4 tasse environ). Dans une poêle, faire revenir l'ail et l'échalote grise hachée dans un peu d'huile, ajouter les haricots, les tomates séchées hachées et les morceaux de canard. Ajouter l'eau de cuisson et laisser évaporer un peu. Ajouter le vinaigre de framboise, sel et poivre. Verser la préparation sur les pâtes, ajouter un filet d'huile d'olive et des copeaux de parmesan.

Note : Vous pouvez remplacer l'eau de cuisson par du bouillon de canard.