



Spaghetti au canard confit et champignons



Ingrédients

Spaghetti

Morceaux de canard confit de chez Volaille Exquise

Champignons de Paris et /ou portebella et/ou pleurotes

Basilic frais

2 à 3 gousses d'ail

2 échalotes françaises

Bouillon de canard (1/4 tasse environ)

1 c. à soupe de sauce soya

Huile d'olive

Poivre

Parmesan râpé (pour servir)

Préparation

Pendant la cuisson des pâtes, dans une poêle faire revenir les champignons et les échalotes hachées dans un peu d'huile. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter le bouillon de canard et la sauce soya et laisser réduire un peu. Ajouter les morceaux de canard confit, les herbes et le poivre. Mettre la préparation sur les pâtes et servez avec du parmesan râpé.

Note : Vous pouvez ajouter un peu de crème fraîche à votre sauce si désiré. Vous pouvez aussi ajouter un filet d'huile de truffe.