

# PENNES AU CANARD CONFIT ET AUX LÉGUMES VERTS



## INGRÉDIENTS

- 454 g (1 lb) d'asperges vertes, coupées en tronçons
- 375 g (3/4 lb) de penne
- 2 cuisses de canard confites
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 oignon, haché
- 2 gousses d'ail, hachées
- 250 ml (1 tasse) de petits pois surgelés
- 375 ml (1 1/2 tasse) de fromage parmigiano reggiano râpé
- 3 œufs, légèrement battus
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, blanchir les asperges environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Les retirer de la casserole et les plonger dans l'eau froide. Égoutter et réserver.
2. Dans la même casserole d'eau bouillante, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter et huiler légèrement. Réserver 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson.
3. Entre-temps, retirer la peau des cuisses de canard et la hacher. Réserver. Désosser les cuisses de canard et effiloche la chair. Réserver.
4. Dans une grande poêle antiadhésive, dorer la peau de canard dans l'huile jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Réserver les fritons de canard sur un papier absorbant.
5. Dans la même poêle, attendrir l'oignon et l'ail. Ajouter de l'huile au besoin. Ajouter les petits pois, la chair de canard, les asperges et poursuivre la cuisson doucement environ 3 minutes en remuant. Ajouter les pâtes. Bien mélanger et réchauffer.
6. Dans un bol, mélanger l'eau de cuisson réservée, le parmesan et les œufs. Incorporer ce mélange aux pâtes chaudes et bien les enrober. Retirer la poêle du feu et laisser reposer

environ 1 minute ou jusqu'à ce que les pâtes absorbent la sauce. Rectifier l'assaisonnement. Servir et parsemer de fritons de canard et de parmesan râpé si désiré.