

## TAGLIATELLES FRAICHES AU CONFIT DE CANARD FORESTIER.

Pour 6 persn.

500gr de tagliatelles Fraiches • 400gr de confit de canard • 300gr de champignons de Paris ou de pleurotes • 2 échalotes • 2 grins d'ail • quelques brins de persil plat • 2cl de panna • sel, poivre.

- Faites griller le confit et effilez le.
- Faites revenir l'oignon émincé avec les champignons détaillés et l'ail écrasé, à feu doux en rajoutant un peu d'eau pour empêcher de rousir.
- Ajoutez le confit effilé, la panna, poivre, sel et mélangez bien, laissez cuire le tout 5 mn.
- pendant ce temps faites cuire les pâtes 5 mn dans l'eau bouillante salée, égouttez les, versez les dans le plat de service avec 50gr de beurre, mélangez avec la préparation au confit, saupoudrez de persil ciselé ; servez aussitôt.

\* pour accentuer la note gasconne on peut ajouter quelques pruneaux dans la sauce.