



1. Rincez les cuisses de canard sous l'eau chaude pour les dégraisser (si vous souhaitez conserver la graisse, regardez en bas de page). Retirez la peau et les os et effilochez la chair avec vos doigts (ou à l'aide de deux fourchettes). Réservez.
2. Portez un grand volume d'eau à ébullition dans une casserole, salez et faites cuire les pâtes selon les indications figurant sur l'emballage. Avant de les égoutter, prélevez une petite louche d'eau de cuisson dans un bol.
3. Pendant ce temps, ôtez les bouts terreux des champignons et nettoyez-les ([plusieurs techniques](#) au paragraphe "Champignons" selon s'ils sont très sales ou non...). Coupez-les en lamelles. Faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Salez, poivrez et réservez.
4. Effeuillez le persil et ciselez grossièrement les feuilles. Réservez.
5. Égouttez les pâtes, remettez-les dans la casserole avec l'eau de cuisson réservée, un filet d'huile d'olive (n'en mettez pas trop, mieux vaut en rajouter si besoin car les cuisses contiennent déjà pas mal de gras...) et remuez bien. Ajoutez la chair de canard effilochée, les champignons, le persil et remuez à nouveau. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Dressez dans un plat de service, donnez quelques tours de moulin à poivre, et servez aussitôt avec le parmesan (et sa râpe) en accompagnement.



Si vous souhaitez récupérer la graisse des cuisses de canard (pour faire des pommes de terre sautées par exemple), mettez les boîtes de confit ouvertes dans un four préchauffé à 150°C pendant +/- 10 mn le temps que la graisse se liquéfie (si vos cuisses sont dans un bocal en verre, mettez-le à feu doux dans une casserole avec un fond d'eau). Égouttez bien les cuisses et récupérez la graisse.

Vous pouvez effilochez les cuisses de canard quelques heures à l'avance (voire la veille).

Les pâtes ont besoin de beaucoup d'eau pour leur cuisson. Respectez la règle suivante : 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes. Investissez donc dans une grande casserole... Il faut également beaucoup de sel. La règle complète est : 0/1/10/100, qui correspond à 0 g d'huile, 1 litre d'eau, 10 g de sel et 100 g de pâtes.

Assez facile
40 mn de préparation
10 mn de cuisson
Cher
Sans gluten

Ingrédients pour 6 pers. :

- 400 g de pâtes (sur la photo c'était des paccheri mais vous pouvez utiliser d'autres pâtes)
- 4 cuisses de canard confites (conservées dans leur graisse)
- 250 g de champignons de Paris
- 1 dizaine de brins de persil
- 1 morceau de parmesan (prévoyez au moins 200 g, de préférence du 24 mois)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres champignons : pleurotes, cèpes, shiitakés, girolles, chanterelles, bolets, morilles...

Pour d'autres recettes de pâtes, regardez en bas de page.

Pour une version sans gluten, prenez des pâtes qui n'en contiennent pas.

