PL-1239

Spaghettis au Pesto, Magrets de Canard Fumés-Grillés et Oeuf Mollet

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPAGHETTI	300g
- PIGNONS DE PIN	4 c à soupe
- PESTO VERT	4-5 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	5 c à soupe
- PARMESAN RAPE	3 c à soupe
- BASILIC	1 c à café
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	14-16 tranches
- OEUF(S)	2
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites griller à sec les pignons de pin.
- Détachez les tranches de canard puis faites-les griller à sec quelques instants. Réservez.
- Dans un plat creux, mélangez le pesto, l'huile, les ¾ des pignons de pin grillés, la parmesan et le basilic. Poivrez.
- Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis incorporez le pesto préparé ainsi que les tranches de canard grillées (en en conservant 4 à 6).
- Entre temps, faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 6-7 minutes. Refroidissez immédiatement dans de l'eau froide. Ecalez délicatement.
- Servez les pâtes au pesto et canard fumé grillé. Déposez l'œuf mollet sur le sommet et décorez du reste de canard et de pignons.