

Pappardelle au Canard et Beurre Noisette à la Sauge

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PAPPARDELLE(S)	300g
- CERNEAU(X) DE NOIX	qq.
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	80g
- COMTÉ	100g
- BEURRE	100g
- SAUGE	5 feuilles
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Râpez le Comté.
- Dans un caquelon, faites fondre le beurre avec la sauge. Laissez cuire jusqu'à ce que le beurre arrête de mousser, prenne une couleur légèrement brune et une bonne odeur de noisette. Filtrez à travers un tamis. Versez ce beurre dans les pâtes égouttées et mélangez.
- Récupérez les feuilles de sauge et ciselez-les.
- Dans une poêle chaude, faites rissoler les tranches de magret à sec pendant 1 petite minute. Réservez.



- Répartissez les pâtes dans les assiettes, saupoudrez de Comté râpé puis parsemez les noix grossièrement concassées ainsi que les tranches de magret grillées et les feuilles de sauge ciselée.
- Poivrez et servez immédiatement.