



# Farfalle De Canard A L Antillaise

## Ingrédients

4  Pour 4

### Portions

- 5 Cuisses De Canard Confit
- 500 G De Farfalle
- 25 G **Ducros® Poudre À Colombo**
- 50 **Thai Kitchen® Lait De Coco 1L**
- 300 G **Thai Kitchen® Lait De Coco 1L**
- 150 G **Thai Kitchen® Lait De Coco 1L**
- 1 Botte De Persil Plat
- 100 G D'échalotes
- 2 G **Ducros® Poivre Gris Moulu**
- 3 G **Ducros® Moulin Sel De Camargue**

## Procédure

1. Précuire les Farfalle pendant 6 min. Refroidir et réservez.
2. Effilochez les cuisses de canard en mettant de côté un peu de gras du confit.
3. Torréfiez les Amandes effilées Vahiné. Ciselez les échalotes et le persil.
4. Dans une poêle chaude, suiez l'échalote dans le gras du confit, ajoutez l'effiloché de canard, déglacez avec le Lait de coco Thai Kitchen puis ajoutez la Poudre à Colombo Ducros .Cuire pendant 3 min.
5. Remettre les Farfalle et ajoutez les raisins, cuire jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé.

**TYPE DE RECETTE: PLATS**

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN**

**TEMPS TOTAL: 10 MIN**