

Gratin de macaronis au canard et à l'emmental

Note de la recette :

 $\frac{4}{5}$

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**25 min**

Temps de cuisson :

**35 min**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 3 cuisses de canard confites
- 350 g de macaronis
- 200 g d'emmental français râpé
- 75 cl de lait
- 35 cl de crème liquide
- 1,5 l d'eau salée
- 20 g de beurre
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- quelques branches de persil

Préchauffez le four th.8 (240°C).

Faites cuire les macaronis dans l'eau et le lait, avec un peu de sel, jusqu'à ce qu'ils soient « al dente » (se référer au mode d'emploi). Egouttez-les puis ajoutez 100 g d'emmental râpé et 20 cl de crème liquide. Mélangez et réservez au chaud.

Pendant ce temps, passez les cuisses de canard à la poêle pour en enlever la graisse. Retirez-les du feu et égouttez-les. Ôtez la peau et le gras du canard et réservez-les. Effilochez la viande.

Hachez les échalotes et l'ail. Faites-les revenir dans un peu de graisse de canard.

Hors du feu, ajoutez le persil ciselé et le canard effiloché.

Beurrez un plat allant au four.

Répartissez la moitié des macaronis dans le fond du plat puis disposez la préparation de canard et terminez par une couche de macaronis.

Mélangez le reste de crème liquide et d'emmental et nappez-en le plat. Parsemez de noisettes de beurre, poivrez et enfournez. Laissez gratiner 20 min.

Astuces

Servez avec une salade verte.