



Les plats principaux

Pâtes à la carbonara avec canard, chips de topinambour, noix de pécan caramélisées et chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes magrets de canard
125 grammes de lardons fumés
400 grammes de pâtes (fraîches)
100 grammes de parmesan (râpé)
30 grammes de chocolat noir
70 grammes de noix de pécan
4 topinambours (petits)
60 grammes de sucre
2 cuillères à soupe d'eau
2 jaunes d'oeuf
1 œuf
brin persil (quelques)
huile d'arachide
poivre
sel

Méthode de préparation

Portez l'eau avec le sucre à ébullition et laissez caraméliser pour avoir un caramel brun clair. Mélangez-y les noix de pécan. Retirez-les ensuite du caramel et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Laissez durcir.

Lavez les topinambours et coupez-les en fines tranches dans la longueur. Rôtissez-les bien dorées et croquantes dans de l'huile d'arachide bouillante. Rôtissez aussi les lardons dans une poêle. Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Mélangez au parmesan les jaunes d'oeuf et l'oeuf entier.

Hachez les noix de pécan en morceaux. Égouttez les pâtes et mélangez-y les lardons. Incorporez-y aussi le mélange oeufs-fromage puis poivrez. Versez les pâtes sur les assiettes, répartissez dessus les tranches de magret, saupoudrez avec les noix de pécan au caramel et râpez le chocolat par-dessus. Décorez avec les chips de topinambour et le persil.

