



*Pâtes*  
**Mac quack**



**8h15** **45 min** **7h30** **0** **1007**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du confit de canard

- 1 Assaisonner généreusement les deux côtés des cuisses de canard de sel et de poivre.
- 2 Disposer les cuisses de canard dans un plat, chair contre chair.
- 3 Mettre le canard au réfrigérateur pendant 12 heures.
- 4 Sortir le canard mariné du réfrigérateur et retirer l'excédant de sel avec une serviette en papier.
- 5 Préchauffer le four à 105°C (Th. 3-4).
- 6 Placer les cuisses de canard dans un plat de cuisson, côté peau vers le bas.
- 7 Écraser les gousses d'ail à l'aide du plat de la lame du couteau, les mettre dans le plat avec les cuisses de canard. Ajouter le thym frais et le laurier.
- 8 Couper l'orange en deux puis en tranches, les placer dans le plat de cuisson. Répartir les ingrédients aromatiques autour du canard.
- 9 Ajouter la graisse de canard dessus, bien recouvrir le canard.
- 10 Placer le canard au four et faire cuire pendant 6-8 heures.

Ingrédients  
pour 6 personnes

#### Ingrédients pour le confit de canard

3 **Cuisse(s) de canard**  
500 g **Graisse de canard**  
1 **Orange(s)**  
9 **Gousse(s) d'ail**  
3 branche(s) **Thym**  
4 feuille(s) **Laurier**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour la garniture

3 **Oignon(s)**  
1 botte(s) **Ciboule(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
3 c. à soupe **Huile d'olive**  
3 branche(s) **Thym**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

#### Ingrédients pour les macaronis

450 g **Macaroni**

- 11 Une fois le canard cuit et refroidi, retirer la chair de la carcasse avec les doigts, l'effiloche et la placer dans un bol.

## Étape 2

### Caramélisation des oignons

- 1 Couper les deux extrémités des oignons, les peler puis les émincer très finement.
- 2 Chauffer la poêle sur feu vif et ajouter l'huile. Ajouter les oignons, assaisonner de sel et de poivre.
- 3 L'ajout de sel aide les oignons à compoter et à caraméliser plus rapidement.
- 4 Faire revenir les oignons pendant environ trente minutes sur feu vif. Réduire le feu dès qu'ils commencent à caraméliser.
- 5 Quand les oignons ont une belle couleur caramel, éteindre le feu et réserver.

## Étape 3

### Préparation de la sauce au fromage

- 1 Râper le cheddar dans un bol.
- 2 Couper la croûte du Fontina et le râper dans le bol avec le cheddar.
- 3 Il est toujours meilleur de râper son fromage soi-même plutôt que d'utiliser des fromages déjà râpés.
- 4 Amener à ébullition une casserole d'eau pour réaliser la cuisson des pâtes.
- 5 Mettre le beurre et la farine dans une autre casserole sur feu moyen. Mélanger et faire cuire pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à obtenir un roux. Le mélange ne doit pas colorer.
- 6 Ajouter progressivement le lait froid tout en fouettant constamment. Amener à ébullition. Puis ajouter encore un peu de lait si la consistance est trop épaisse.
- 7 Dans cette recette, la béchamel doit être plutôt fluide pour compenser la quantité importante de fromages.
- 8 Si la béchamel est trop liquide, malaxer un peu de beurre et de farine pour faire un beurre manié. L'ajouter à la sauce et fouetter.
- 9 Ajouter le mascarpone, puis la moitié du mélange de fromages râpés. Fouetter à nouveau.
- 10 La sauce ne doit pas bouillir, le fromage risquerait alors de se séparer.
- 11 Assaisonner de sel et de poivre.
- 12 Ne pas ajouter trop de sel, le fromage est déjà très salé.

## Étape 4

### Préparation des pâtes et des herbes.

- 1 Couper la ciboule en deux dans la longueur, puis à nouveau en deux pour obtenir 4 tiges. Puis l'émincer finement.

## 1 Gros sel

### Ingrédients pour la sauce au fromage

0.6 litre(s) **Lait entier**  
150 g **Mascarpone**  
130 g **Cheddar**  
120 g **Fromage à raclette**  
30 g **Beurre**  
30 g **Farine**  
1 **Sel**  
0.5 c. à café **Poivre noir**

- 2 Ecraser la gousse d'ail avec le poing puis retirer sa peau. L'émincer. L'ajouter à la ciboule.
- 3 Ajouter le thym à l'ail et la ciboule. Hacher grossièrement le tout.
- 4 Verser la ciboule, l'ail et le thym dans une poêle, ajouter un peu d'huile d'olive. Faire revenir sur feu doux pendant 1 à 2 minutes jusqu'à légère coloration.
- 5 Une fois dorés, retirer du feu et réserver.
- 6 Une fois l'eau à ébullition, ajouter du sel, puis verser les pâtes. Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
- 7 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 8 Une fois cuites, égoutter les pâtes.

## Étape 5

### Assemblage

- 1 Ajouter les oignons caramélisés au mélange ciboule, ail et thym.
- 2 Mettre les pâtes cuites dans un bol, ajouter un peu de sauce au fromage. Mélanger le tout pour bien enrober les pâtes.
- 3 Ajouter le mélange oignons caramélisés, ail, ciboule et thym. Mélanger.
- 4 Si nécessaire, ajouter plus de sauce au fromage. Puis ajouter le confit de canard et mélanger.
- 5 Placer le tout dans un plat à cuisson en céramique. Recouvrir d'une couche de fromage râpé.
- 6 Cuire pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la croûte de fromage soit dorée.

## Étape 6

### Dressage

- 1 Émincer finement du vert de ciboule en biais.
- 2 Sortir le plat du four. Saupoudrer de ciboule et servir.