





Simon Damour  
CHEF CUISINIER, MANOIR  
SAINT-CASTIN, LAC-BEAUPORT

« Il est moins commun d'apprêter une salade froide avec des pâtes farcies. Pourtant, en voici un bon exemple. Dans cette salade, le canard confit propose une agréable découverte gustative. Sa chair délicate et savoureuse apporte une note rafraîchissante. À défaut de canard, une cuisse de poulet désossée peut très bien faire l'affaire. »

## Salade de tortellinis au canard confit et aux épinards

**PRÉPARATION :** 25 minutes

**MARINAGE :** 15 minutes

**CUISSON :** 6 minutes

**QUANTITÉ :** 4 portions

2 paquets de tortellinis au fromage de chèvre et fines herbes O'Sole Mio de 300 g chacun	2 cuisses de canard confit, désossées
125 ml (1/2 tasse) de pesto	4 tomates cerises, coupées en quartiers
100 ml (environ 1/3 de tasse) de vinaigre de cidre	4 grosses fraises
200 ml (environ 3/4 de tasse) d'eau	16 mûres
1 sachet de soupe aux légumes Knorr	1 carotte, coupée en julienne
	250 ml (1 tasse) de bébés épinards
	100 ml (environ 1/3 de tasse) d'amandes effilées, grillées

Cuire les pâtes dans l'eau bouillante de 6 à 7 minutes. **Égoutter** et **mélanger** avec le pesto. Laisser **refroidir** au frigo 15 minutes. Durant ce temps, pour faire la vinaigrette, **porter** le vinaigre et l'eau à ébullition. **Ajouter** le sachet de soupe et **mélanger**. **Réserver** au frais 10 minutes. **Rassembler** dans un bol les pâtes, le canard, les tomates cerises, les fraises, les mûres, la carotte et les bébés épinards. **Ajouter** 125 ml (1 tasse) de vinaigrette et **assaisonner** avec du poivre frais moulu. Bien **mélanger**. **Diviser** en quatre portions et **parsemer** d'amandes grillées.

### CONSEIL du chef

Pour une salade de pâtes, faites cuire les pâtes jusqu'à l'obtention d'une texture légèrement plus molle que *al dente*. En refroidissant, elles retrouveront une fermeté idéale. Évitez de les refroidir sous l'eau froide, car cette méthode enlève l'amidon et par le fait même rend les pâtes beaucoup moins goûteuses. Pour préserver toute leur saveur, il suffit de les laisser refroidir à l'air. Si les pâtes collent entre elles, ajoutez simplement une cuillère à soupe d'huile et mélangez-les délicatement.