

Très bon

Nouilles aux rillettes de canard

Cuire les nouilles à l'eau salée.

Couper grossièrement les rillettes.

Préparer une persillade.

Rapidement, à l'huile d'olive, faire
rissoler l'ail, un petit tour au

persil, dans une poêle -
Verser les nouilles bien égouttées et
les rillettes. Remuer quelques
instants.

Servi.

N.B

Très peu d'huile d'olive : les rillettes apportent
beaucoup de graisse

T.S.V.P

Très bon

Parmentier aux rillettes

Préparer une purée à l'huile
d'olive. Mélanger des rillettes coupées.
Mettre dans un plat à gratin.
Réchauffer au four.
Parsemer de râpé. Gratter