

Ravioles au Confit de Canard

Ingrédients pour 6 personnes :

- des feuilles à ravioles
- 3 cuisses de confit de canard
- 2 échalotes
- 1 oignons
- 1 carotte
- 1 courgette
- 2 gousses d'ail
- du thym
- de l'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 gr de fond de veau
- 25 cl d'eau
- sel et poivre

Décortiquer les cuisses de canard confites et les effiloche à la main .

Conserver les os et les parures.

Éplucher puis ciseler l'oignon. Éplucher la carotte puis la couper en brunoise.

Couper également la courgette en brunoise, sans l'éplucher.

Dans une casserole chaude, déposer les os et les parures des cuisses de canard, l'ail en chemise et la branche de thym.

Colorer légèrement les os, puis déglacer avec le vin blanc et le laisser s'évaporer à moitié.

Ajouter alors 25 cl d'eau et le fond de veau déshydraté, puis laisser réduire.

Dans un wok avec un filet d'huile d'olive, faire suer les oignons avec une pincée de sel.

Ajouter la brunoise de carotte et cuire pendant 2 min, puis ajouter la courgette.

Verser le jus de viande par-dessus en le filtrant.

Pour la farce et le montage des raviolis :

Éplucher les échalotes, puis les ciseler finement.

Mélanger la chair de canard confit avec les échalotes puis poivrer.

Avec un emporte pièce (pour moi rond)découper dans la pâte à raviole des cercles, puis déposer un peu de farce dans chaque empreinte mais en pensant qu'il faudra la refermer pour former une demi lune.

Porter un grand volume d'eau salée à ébullition et y cuire les raviolis 3 à 4 min dans une eau frémissante.

Les mélanger avec les légumes et le jus de viande.

Comme il me restait un peu de confit j'en ai rajouté des petits morceaux avec les légumes.