



Cannellonis de canard en gratin



Ingrédients

Recette pour : 12
cannellonis
Préparation : 20 minutes
Repos : /
Cuisson : 45 minutes

~~~~~

12 tubes de cannellonis  
2 magrets de canard  
2 gros oignons  
50 g de concentré de tomates  
2 gousses d'ail  
50 cl de fond de veau  
1 bouquet garni  
200 g de gruyère râpé  
25 cl de crème semi-épaisse  
1 jaune d'oeuf  
Parmesan  
Sel et poivre  
Sel, poivre

### *Progression*

- 1 - Dans une poêle, à sec, dégraisser les magrets puis les hacher au robot. Conserver 1 cuillère à soupe de graisse de canard.
- 2 - Dans une sauteuse, faire revenir sans colorer les oignons ciselés dans la graisse de canard. Incorporer le canard haché, le concentré de tomates et l'ail haché. Faire revenir pendant 5 minutes puis mouiller avec le fond de veau. Ajouter le bouquet garni, assaisonner et cuire 30 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. L'appareil ne doit plus être liquide.
- 3 - Pendant ce temps, beurrer un plat à gratin. Préparer l'appareil à gratin en mélangeant le gruyère, la crème et le jaune d'oeuf.
- 4 - Farcir les cannellonis et les disposer dans le plat. Recouvrir entièrement avec l'appareil à gratin et mettre au four à 180° pendant 20 minutes.
- 5 - Râper le parmesan. Disposer un petit tas sur une assiette recouverte de papier sulfurisé. Cuire 50 secondes au four micro-onde à 900 W. Laisser refroidir, décoller et araser les bords. Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.

### *Montage et dressage*

- 1 - Disposer 4 cannellonis dans une assiette de service.
- 2 - Accompagner d'un lit de mâche sur lequel repose une tuile de parmesan.