



RAVIOLES DE CANARD, POMMES DE TERRE, NOISETTE ET POUDRE DE CÈPES



PRODUIT ROUGIÉ

**Effiloché de cuisses de
canard confites**

INGRÉDIENTS

- ⊙ 4 personnes
- € 1.55 €/personne

• 500g Effiloché de
canard

- 1kg Pommes de terre
- 50g Noisettes
- Bouillon de volaille
- Zestes d'oranges
- Jus de canard
- Huile de noisette
- Poudre de cèpes

- Pour l'écume :
- Poitrine fumée
 - Crème liquide

LES ÉTAPES

- 1 Tailler les pommes de terre à la mandoline en tranches de 3 millimètres d'épaisseur. Prévoir environ 6 tranches par personne.
- 2 Confire les tranches de pomme terre dans le bouillon de volaille en mouillant à hauteur sans ébullition (légèrement Al dente) et mettre de côté.
- 3 Avec le reste des pommes de terre effectuer une brunoise et la confire également dans le bouillon.
- 4 Émietter finement l'effiloché de canard et y incorporer les noisettes concassées et la brunoise de pommes de terre. Rajouter un peu d'huile de noisette dans la préparation, salez et poivrez.
- 5 Tailler les lamelles de pomme de terre à l'emporte-pièce et réaliser le montage de la raviole avec la farce d'effiloché de canard.
- 6 Au dressage, disposer dans une assiette les 3 raviolis, ajouter un peu de poudre de cèpe quelques zestes d'orange et verser un peu de jus de canard en y ajoutant une goutte d'huile de noisette.
- 7 Rajouter au dernier moment une écume lard fumé.