# Raviole de canard effiloché, purée de carotte au gingembre, salade d’herbes et réduction de Porto |

**Recette pour 4 personnes**

**Description**

Une pâte à raviole maison, qui sera farcie de canard confit, servi d'une sauce de réduction au Porto.

**L'astuce du chef**

Attention à la cuisson des ravioles, cela va très vite, assurez-vous aussi de bien avoir fermer les ravioles, sinon elles risquent de s'ouvrir durant la cuisson.

**Ingrédients**

Raviole

- 250 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Gr Sel
- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 100 Gr Échalote
- 5 Brin(s) Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Purée de carotte

- 400 Gr Carotte
- 20 Gr Gingembre frais
- 100 Gr Échalote ciselée
- 5 Branche(s) Thym
- 200 Ml Bouillon de poulet

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 4 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- 4 Branche(s) Persil
- 4 Branche(s) Estragon
- 250 Ml Porto

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

**Préparation**

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **20 mins**

Mise en place

Pour la fabrication de la pâte, placez tous les ingrédients suivants : farine, oeuf, sel et huile d'olive dans un robot culinaire, puis commencez à amalgamer le tout. Terminez de mélanger à la

main et laissez reposer 30 minutes.

Pelez et taillez les carottes.

Ciselez finement les échalotes.

Effeuillez le thym et râpez le gingembre.

Effeuillez le persil et l'estragon.

Dans une casserole, faites réduire le Porto jusqu'à consistance de sirop.

Raviole

**Canard**

Dans une casserole d'eau frémissante, immergez la cuisse de canard dans son sac sous-vide, de manière à assouplir la chair, qui sera ensuite plus facile à effilocher. Une fois la cuisse retirée de son sac, passez le pousse entre la peau et la chaire pour retirer cette dernière.

À l'aide d'une fourchette, retirez la chaire autour des os (attention de ne pas les casser), puis effilochez-la,

Dans une poêle avec un peu d'huile faites revenir l'échalote émincé, salez, apportez-lui une belle coloration. Ajoutez ensuite le canard effiloché.

Émincez finement la ciboulette, puis ajoutez-la au mélange, placez le tout sur une plaque, laissez bien refroidir l'ensemble au réfrigérateur.

**Ravioles**

Préparez-vous une petit bol avec un peu de farine et de l'eau (cela vous servira à coller les disques de pâte des ravioles).

Au centre de trois disques de pâte, déposez une belle quantité de garniture de canard. Tout autour du disque, déposez avec votre doigt le mélange d'eau et de farine, fermez la raviole avec un autre disque de pâte, bien céler le contour.

Répétez l'opération autant de fois que nécessaire. dans une casserole d'eau salée et frémissante, plongez les raviole de canard.

Comptez environ 4 minutes pour la cuisson, assurez-vous de temps en temps en la touchant. cela ressemble breaucoup à la cuisson de pâte italienne traditionnelle.

Attrappez les ravioles avec votre écumoire (gardez l'eau de cuisson), les poser dans vos assiettes au moment de servir.

Carotte

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive et une noisette de beurre, salez, faites revenir les morceaux de carottes, le gingembre, le thym et l'échalote. Allez chercher une légère coloration.

Pendant ce temps, faites chauffer votre bouillon. Assurez-vous que votre carotte est cuite, versez le bouillon dans la poêle.

Continuez la cuisson durant une bonne minute, versez le tout dans le blender, mixez, rectifiez l'assaisonnement.

Montage

Déposez au fond de vos assiette la purée de carotte.

Ajoutez les ravioles et versez un peu de réduction de porto sur le dessus.

Terminez le montage de vos assiettes avec le parmesan râpé, les feuilles de persil et d'estragon.

**Bon appétit!**