



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 cuisses de canard confites IGP sud-ouest
- 1,5 échalotes
- 2 tours de moulin à poivre
- 1/2 oignon
- 1/2 carotte
- 1/2 courgette
- 1,5 gousse d'ail
- 1/2 branche de thym
- 6,5cl de vin blanc sec
- 6,5g de fond de veau
- 6,5cl d'huile d'olive
- 16,5cl d'eau
- 4 pincées de sel fin

Temps >>

Préparation
45 min

Cuisson
20 min

Préparation

Pour la sauce

- Décortiquer les cuisses de canard confites et les effiloquer à la main, hacher au couteau la chair. Conserver les os.
- 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 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 réduire à moitié. Ajouter alors 25 cl d'eau et le fond de veau déshydraté, puis laisser réduire à nouveau.
- 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, rajouter le thym, puis poivrer et déglacer au vinaigre de cidre.
- Réaliser les raviolis en mettant une cuillère à café de chair de canard cuisinée par raviole. Souder à l'eau avec un pinceau.
- Pocher les raviolis dans de l'eau frémissante pendant 2 minutes. Egoutter les raviolis, les passer quelques secondes dans du papier absorbant, et les disposer dans une assiette à soupe.
- Verser le jus de viande bien chaud et les légumes



Photo non contractuelle, suggestion de présentation - Crédit Photo Maisadour