

# Raviole de cuisse de canard confite et sauge, réduction de crème de Parmesan aux épinards - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

## Description

Un petit tour en Italie avec...

Ravioli del cacciatore.

## L'astuce du chef

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

## Ingrédients

### Raviole canard

- 12 Disque(s) de pâte Pâte à raviole maison
- 1 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 2 Feuille(s) Sauge
- 0.50 Unité(s) Oignon Jaune
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Crème de Parmesan

- 50 Gr Beurre
- 200 Ml Crème 35% à cuisson
- 4 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- 100 Ml Eau de cuisson
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Garniture

- 2 Poignée(s) Bébés épinards
- 1 Unité(s) Échalote française
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive
  
- 0 Baies 3 poivres
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

## Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous vos ingrédients.

Hachez finement la gousse d'ail. Râpez le Parmesan si nécessaire.

### **Matériels**

1 planche à découper + 1 grand couteau (chef) + 1 petit couteau (office) + 2 linges propres

1 Casserole (cuisson des ravioles) + 1 bol ou saladier

1 Écumoire ou Grande cuillère + 1 Petit fouet

1 Poêle (sauter les épinards + sauce) + 1 paire de pince

### Ravioles + canard

#### **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 effiloche. Une fois la cuisse retirée de son sac, passez le pouce entre la peau et la chair pour retirer cette dernière.

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

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

Émincez finement les feuilles de sauge, puis ajoutez-les au mélange, placez le tout sur une plaque, laissez bien refroidir l'ensemble au réfrigérateur.

#### **Ravioles**

Préparez-vous un 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 beaucoup à la cuisson de pâte italienne traditionnelle.

Attrapez les ravioles avec votre écumoire (gardez l'eau de cuisson), les poser sur un linge, on les réchauffera dans la crème de Parmesan au moment de servir.

### Bébé épinards

Épluchez l'échalote française (ou grise), la ciseler finement.

Dans la poêle qui vous à servit pour le canard, faite revenir l'échalote ciselée, Ajoutez ensuite les feuilles de bébé épinard avec une noisette de beurre, salez. Une fois les épinards bien tombés, les réserver dans un plat, gardez au chaud.

### Crème de Parmesan

Dans la poêle à feu doux, faire fondre le beurre, puis ajoutez la crème et le Parmesan.

Laissez la sauce réduire pendant environ 5 à 10 minutes en remuant de temps à autre.

Salez et poivrez (attention au sel avec le Parmesan), Gardez la sauce au chaud. Au moment de servir, ajoutez-y une belle louche d'eau de cuisson chaude, continuer la cuisson à feu doux

## Montage

Passez les ravioles dans la sauce de crème de Parmesan pour les réchauffer.

Pendant ce temps déposez un joli tapis de bébé épinard au fond de votre assiette, déposez dessus les trois belles ravioles de canard et sauge aux oignons caramélisés.

Râpez du Parmesan sur l'ensemble de votre assiette avec un bon tour de moulin à poivre.

**Bon appétit!**