

RAVIOLI AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP ET BAIES ROSES, *émulsion au cidre, magret de canard et noisettes torréfiées*

 Plat

 Pâtes fraîches 

Nb. portions
2

 Préparation
25 MIN

 Cuisson
30 MIN



INGRÉDIENTS

- Un sachet de ravioli au bleu du Vercors Sassenage AOP et baies roses Saint Jean
- 2 magrets de canard
- 80g de noisettes
- 1 échalote
- 25 cl de cidre
- 15 cl de crème liquide
- 5g de beurre salé
- sel, poivre

RECETTE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Disposer les noisettes sur une plaque de four.

Mettre la plaque au four et laisser dorer 15 minutes, en mélangeant toutes les 5 minutes. Réserver.

Dans une petite casserole, faire revenir l'échalote ciselée avec le beurre salé, lorsqu'elle est translucide, ajouter le cidre.

Laisser réduire légèrement puis ajouter la crème.

Rectifier l'assaisonnement puis réserver au chaud.

Enlever l'excès de gras du magret. Pratiquer ensuite des incisions en quadrillage sur la couche de gras.

Assaisonner le magret et le faire revenir à la poêle, à feu très doux et sans matière grasse.

Faire cuire environ 6 minutes en vidant régulièrement la graisse de cuisson dans un bol. Quand le canard commence à dorer, le retourner et caraméliser chaque face à feu plus vif. Ensuite enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour environ 5 minutes.

Faire chauffer un volume d'eau salé, puis cuire les ravioli Saint jean pendant 4 minutes.

Emulsionner la sauce au cidre à l'aide d'un mixeur plongeant.

Déposer le magret dans l'assiette puis les pâtes, ajouter l'émulsion au cidre tout autour du magret de canard, finir par quelques noisettes torréfiées.