RAVIOLE À LA TRUFFE NOIRE *Magret de canard & crème de topinambour*

Plat | Ravioles | Nb. portions: 2 | Préparation: 30MIN | Cuisson: 20MIN



INGRÉDIENTS

- **250g de ravioles truffes surgelées Saint Jean**
- 1 magret de canard
- 250g de topinambour
- 10 cL de crème entière
- 3 càs d'eau
- 3 càs de vinaigre balsamique
- 1 càc de fond pour rôti
- Sel
- Poivre

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation de la crème de topinambour

- Laver, éplucher et cuber le topinambour.
- Le cuire dans l'eau salée pendant 15-20 min.
- Égoutter et mixer.
- Crémer et rectifier l'assaisonnement. Maintenir au chaud.

Préparation du magret

- Quadriller le gras du magret. Le saler et le poivrer.
- Dans une poêle, faire dorer le magret côté gras pendant 3 min à feu vif : il faut que le grasse colore et devienne croustillant.
- Débarrasser l'excédent de gras. Retourner le magret et poursuivre la cuisson 3 min (ou plus selon la cuisson souhaitée) à feu vif sur l'autre face.
- Réserver le magret à couvert.

Préparation des ravioles

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau frémit, ajouter les ravioles et cuire 2 minutes à frémissement.
- Prélever délicatement avec une écumoire.

Le dressage

- Trancher le magret et le disposer dans les assiettes.
- Dresser des quenelles de purée de topinambour.
- Répartir les ravioles.
- Finir en arrosant d'un peu de sauce et servir immédiatement