

RAVIOLES DE CANARD, CRÈME DE TOPINAMBOURS ET ÉMULSION DE NOISETTE

 Nombre de personnes : 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la crème de topinambours

- 500 g de topinambours
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 15 cl de bouillon de légumes

Pour les ravioles

- 12 feuilles de ravioles chinoises
- 120 g de gésiers confits
- 60 g de magret de canard séché

- 75 g de foie gras cru
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de persil haché ou de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de noisettes concassées

Pour l'émulsion de noisette

- 10 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile de noisettes

PRÉPARATION

Pour la crème de topinambours

1. Peler les topinambours, les couper en morceaux, recouvrir du mélange lait + crème + bouillon et faire cuire jusqu'à ce que les morceaux soient très tendres.
2. Mixer très finement. Maintenir à température.

Pour les ravioles

3. Détailler les gésiers en petits dés (les faire éventuellement revenir à la poêle afin de faire fondre et d'éliminer le gras). Couper le foie gras et le magret séché en petits morceaux.
4. Mélanger avec le persil haché, les noisettes et l'œuf, rectifier l'assaisonnement.
5. Étaler les ravioles sur le plan de travail et déposer une petite cuillerée de farce sur chaque raviole. Mélanger un jaune d'œuf avec un peu d'eau puis, à l'aide d'un pinceau, badigeonner les bords de la pâte de ce mélange. Replier les quatre coins et les coller ensemble pour former une petite bourse.
6. Réserver au réfrigérateur sur une assiette recouverte de papier film.
7. Pour l'émulsion de noisette
8. Dans une casserole chauffer le lait, la crème et l'huile de noisette et réserver à feu très doux.
9. Au moment du service, faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Plonger les ravioles dans l'eau frémissante et laisser cuire 2 mn.
10. Mettre le mélange à l'huile de noisette dans un récipient assez haut. L'émulsionner avec le mixeur plongeant en inclinant légèrement le récipient et en remontant le mixeur jusqu'à la surface du liquide afin d'incorporer un maximum d'air pour créer une belle mousse.
11. Dresser la crème de topinambours bien chaude sur les assiettes. Égoutter les ravioles puis en disposer 3 par assiette. A l'aide d'une cuillère à soupe, récupérer la mousse et la déposer sur les ravioles. Servir aussitôt.

Note: les feuilles de raviolis se trouvent facilement dans les épiceries asiatiques sous le nom de pâte à won-ton et se congèlent sans problème.