

Ravioli farci de confit de canard et fromage cheddar, jus de canard, émulsion au beurre et herbes fraîches

RECETTE DE PASQUALE VARI

[Facebook@ Pasquale Vari](#)

[Instagram@ chefpasqualevari](#)

Pour 6 personnes (portion plat principal 12 unités par personne)

Pour 18 personnes (portion entrée, 4 unités par personne)

Pour la pâte fraîche

Farine de blé tendre (tout usage)	300 g
Œufs entiers	3 unités
Jaunes d'œufs	2 unités
Pincée de sel	

Méthode :

- Dans un bol, formez un puits avec la farine.
- Casser les œufs, les peser et essayer d'arriver à 180 g/185 g. Ajouter un peu d'eau pour s'ils vous en manquent et si de trop enlever un peu de blanc d'œuf.
- Les mélanger avec le sel et les verser au milieu.
- Mélanger à l'aide d'une fourchette afin de mélanger les œufs avec la farine.
- Pétrir la pâte pendant 5 minutes ou jusqu'à elles soit ferme et lisse.
- Envelopper la pâte de papier film et la laisser reposer pendant 10 minutes.

Pour la farce :

Effiloché de canard confit de la Ferme Multi	200 g
Fromage Cheddar de la Fromagerie Cantons râpé	150 g
Œuf entier	1 unité
Feuilles de basilic ciselées	8 feuilles
Pincée de sel	

- Dans un bol, mélangez tous les ingrédients.
- Transférer la farce dans un sac à pâtisserie et réserver.

Montage

- Abaisser une bande de pâte mesurant 50 cm x 10 cm x 1 mm.
- Déposer la moitié de la pâte sur un moule à ravioli qui mesure 22 cm, assurez-vous de bien fleurir le moule.
- Déposer l'effiloché de canard dans chaque trou.
- Humidifier le restant de pâte qui dépasse à l'aide d'un vaporisateur d'eau ou un pinceau.
- Recouvrir avec le restant de pâte qui dépasse le moule.
- Sceller bien les deux pâtes ensemble.
- Renverser le tout sur votre comptoir.

- À l'aide d'une roulette à ravioli, coupé des carrés.
- Déposer les raviolis sur un plateau muni de papier sulfurisé et saupoudré de farine de blé dur.

Note : Si vous ne consommez pas les raviolis immédiatement, il faut les entreposer au congélateur.

Pour la cuisson, sauce et dressage

Ravioli	
Bouillon de canard	500 ml
Beurre non salé	120 ml
Basilic	15 ml

- Cuire les raviolis à l'eau bouillante salés.
- Les égoutter et les mélanger dans une sauteuse avec le bouillon de canard, le thym et le beurre.
- Cuire 2 minutes et dresser.