

Raviolis de Canard, Sauce à l'Orange et aux Carottes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasse
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- EAU	8 cl tiède
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	180g
- LARD FUMÉ	150g
- ORANGE(S)	1
- FOND DE VEAU	300 ml
- MAIZENA	2 c à soupe
- MIEL	1 c à soupe
- BEURRE	20g
- CAROTTE(S)	250g
- PERSIL	en déco
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et taillez les carottes en petits dés. Faites-les cuire dans un fond d'eau et couvert d'un film alimentaire, au micro-onde pendant 6 minutes. Réservez.
- Confectionnez la pâte à nouille pour les raviolis selon la recette DI-53.
- Dans une poêle, faites revenir à sec les lardons fumés. Coupez les magrets de canard fumé au couteau et ajoutez-les en fin de cuisson avec les lardons pendant 2 minutes. Retirez du feu et mixez au hachoir pendant 10-15 secondes. Réservez.
- Pressez l'orange.
- Déglacez la poêle avec le jus d'orange et 1 c à soupe fond de veau.
- Filtrez le jus ainsi obtenu, ajoutez un peu de fond de veau et portez à ébullition. Ajoutez 1 c à soupe de maïzéna et laissez épaissir. Retirez du feu et réservez.
- Etalez la pâte à nouille en fines plaques pour former les raviolis à l'aide de vos formes. Farcissez avec le mélange haché canard-lard fumé. Réservez les raviolis.
- Au moment du repas, portez la sauce à ébullition, ajoutez le reste de fond de veau, le miel, le beurre et la seconde cuillère à soupe de maïzéna. Fouettez énergiquement et laissez épaissir doucement. Ajoutez enfin les carottes. Rectifiez l'assaisonnement.
- D'un autre côté, portez une grande quantité d'eau salée à ébullition et faites-y cuire les raviolis pendant 3 minutes. Egouttez.
- Servez les raviolis nappés de la sauce à l'orange et aux carottes puis saupoudrez de persil pour la décoration.

Remarque:

Pour 80 raviolis triangulaires