

Tortellonis au Fromage Sauce Curcuma et Magrets de Canard Fumés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- TORTELLINI	500g au fromage
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- MOUTARDE	2 c à café
- CURCUMA	1/2 c à café
- PARMESAN RAPE	2 c à soupe
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	24 tranches
- CORIANDRE FRAIS	
- OEUF(S)	4
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détachez les tranches de magrets de canard et roulez-les. Réservez.
- Dans un caquelon, faites chauffer le crème, salez et poivrez. Dès les premiers bouillons, intégrez la moutarde et le curcuma au fouet. Ajoutez la coriandre hors du feu. Réservez.
- Faites pocher les tortellinis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (4 minutes environ).
- Entre temps, faites chauffer une poêle. Lorsque les tortellinis sont cuits, égouttez-les le mieux possible et poêlez-les doucement. Salez et poivrez. Versez la sauce curcuma sur ceux-ci et mélangez. Réservez.
- Faites cuire les œufs sur le plat. Salez et poivrez.
- Dressez les assiettes en répartissant les tortellinis nappés de sauce au curcuma. Surmontez avec l'œuf sur le plat et déposez quelques tranches roulées de magret de canard fumé. Terminez en saupoudrant de parmesan râpé.
- Servez sans attendre.