

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



# Royans®

## RAVIOLE A LA TRUFFE NOIRE

*Magret de canard & crème de topinambour*



# RAVIOLE A LA TRUFFE NOIRE

## *Magret de canard & crème de topinambour*

**CALCULÉE POUR 2 PORTIONS**

**Coût / portion :** *Accessible*

**Temps de préparation :** *30 min*

**Temps de cuisson :** *20 min*

**INGREDIENTS**

- 250g de ravioles truffes
- ROYANS surgelés
- 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

### 1. 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.

### 2. 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 gras se 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.
- ▶ Déglacer avec l'eau, le vinaigre balsamique et le fond. Réserver.

### 3. 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.

### 4. 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.