

CANNELLONIS DE CANARD

aux olives

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE DE LA FARCE A CANNELLONIS

Cuisses de canard	1.2 kg
Pain de mie	0.250 kg
Champignons	0.200 kg
Œufs	5 pièces
Oignons	0.200 kg
Échalotes	0.100 kg
Olives vertes	0.100 kg
Pignons de pins	0.050 kg
4 épices	1 c à café
Curry	1 c à café
Coriandre	¼ botte

PATE A CANNELLONIS

Œufs	5 pièces
Farine	0.500 kg
Huile d'olive	5 c à soupe
Sel fin	0.010 kg

SAUCE AUX OLIVES

Vin rouge	0.50 litre
Oignons	2 pièces
Laurier	2 feuilles
Thym	PM
Gousse d'ail	QS
Carotte	1 pièce
Fond de canard lié	1 litre
Cacao poudre	QS

GARNITURE

Olives vertes	0.150 kg
Pétales de tomates confites	30 pièces
Roquette	10 brins

PROGRESSION

1. Désosser les cuisses, les passer à la grille du hachoir, ainsi que les oignons et les échalotes.

2. Tailler le pain de mie en petits cubes et les faire dorer à l'huile d'olive (coloration blonde).

Tailler les champignons en petits cubes, les sauter au beurre avec un peu d'ail.

3. Mélanger le reste des ingrédients ensemble.

4. Confectionner la pâte à nouille.

Laisser reposer une bonne heure, étaler et tailler en rectangles réguliers, laisser reposer et cuire à l'anglaise, refroidir à l'eau froide, et égoutter.

✓ Emonder, tailler en deux, épépiner et confire les tomates au four à 100°C.

5. Réaliser les cannellonis.

Farcir les rectangles de pâte avec la farce, rouler en serrant bien, ranger dans un plat à gratin et parsemer de parmesan. Réchauffer au four à 180°C et finir en gratinant sous la salamandre.

6. Marquer en cuisson la sauce aux olives. Dans une casserole réunir le vin rouge, les oignons ciselés, le laurier le thym, l'ail, la carotte, réduire de moitié puis ajouter le fond de canard. Laisser cuire une trentaine de minutes, décanter, chinoiser, réduire, rectifier l'onctuosité et l'assaisonnement de la sauce, ajouter les olives vertes.

7. Dresser le tout harmonieusement

Un cannelloni sur un lit de trois tomates confites et un cordon de sauce aux olives.