

# Raviole de canard effiloché, purée de carotte au gingembre, salade d'herbes et réduction de Porto.

Recette pour 4 pers

## Description

Une pâte à raviole maison, qui sera farcie de canard confit, servi d'une sauce de réduction au Porto.

## Ingrédients

### Raviole

- 250 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Gr Sel
- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 1 Unité(s) Échalote ciselée
- 5 Brin(s) Ciboulette
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Purée de carotte

- 2 Kg Carotte
- 20 Gr Gingembre frais
- 6 Unité(s) Échalote ciselée
- 5 Branche(s) Thym
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **20 mins**

**Bon appétit!**