

Cepelinai au canard façon bourguignon

durée totale **260 min.** 200 min. temps de cuisson **60-720 min.** temps de repos

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le canard :

600 g	de cuisses de canard (poids sans os)
6 g	de zeste d'orange
100 ml	de jus d'orange
10 g	d'ail haché
10 g	de miel
50 ml	<u>Sauce à base de Sauce Soja et d'huile de sésame, pour salade à base de poisson dite Poke Kikkoman</u>
100 ml	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
20 ml	de vinaigre balsamique
2 g	de gingembre moulu
2 g	de coriandre moulue
2 g	de paprika fumé
1 g	de thym séché
1 g	de flocons de piment
200 ml	de bouillon de poulet

Pour les cepelinai :

1,1 kg	de pommes de terre farineuses épluchées
800 g	de farine de blé, type 405
170 g	d'œuf entier
30 g	de sel

Pour la sauce :

70 g	de beurre
15 g	d'ail haché
400 ml	de babeurre
70 ml	de crème fouettée
60 ml	<u>Sauce à base de Sauce Soja et d'huile de sésame, pour salade à</u>

PRÉPARATION

Étape 1

Sécher la cuisse de canard avec un essuie-tout. Mélanger le zeste d'orange, le jus d'orange, l'ail, le miel, la sauce Kikkoman pour Poke Bowl, la sauce soja Kikkoman, le vinaigre, le gingembre, la coriandre, le paprika, le thym et les flocons de piment dans un bol jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Étape 2

Placer la cuisse de canard dans le mélange et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure (de préférence toute la nuit).

Étape 3

Placer ensuite la cuisse de canard sur une plaque de cuisson et la faire cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 2 à 2½ heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Étape 4

Effiloche la viande, ajouter 100 ml des jus de cuisson et laisser refroidir.

Étape 5

Couper en dés grossiers la moitié des pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau froide salée. Faire cuire pendant environ 20 minutes, puis les passer au presse-purée. Râper les pommes de terre restantes finement. Égoutter le liquide du mélange et mélanger dans un bol avec les pommes de terre cuites, la farine, l'œuf et le sel.

base de poisson dite
Poke Kikkoman

Pour servir :

60 g de persil frais haché

Étape 6

Fourrer chaque ravioli avec environ 70 g du mélange aux pommes de terre et 20 g de viande de canard. Bien refermer et former des boules ovales.

Étape 7

Porter de l'eau salée à ébullition. Placer ensuite les cepelinais dans l'eau et cuire 20-25 minutes. Les raviolis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.

Étape 8

Pour la sauce, mélanger le beurre dans une casserole. Faire revenir l'ail pendant une minute. Ajouter le babeurre puis la crème et remuer jusqu'à ce que la sauce soit chaude et onctueuse. Parfumer avec la sauce soja Poke Kikkoman.

Étape 9

Servir 3 cepelinais par assiette. Garnir avec la sauce et le persil.