

Anolins au canard et sauce tomate



Les ingrédients pour 4 personnes :

4 cuisses de canard
2 gros oignons finement émincés
4 gousses d'ail hachées
33 cl de vin rouge
2x440 g de tomates en boîte coupées.
Romarin : 1 brin entier et 1 brin effeuillé et feuilles hachées
2 feuilles de laurier
3/4 de c à c de cannelle
35 cl de bouillon de poulet
4 c à s de parmesan
1 quantité de base de pâte à pâtes fraîche
Farine en quantité suffisante
1 pincée de flocons de piment

Placer les cuisses de canard dans une sauteuse avec un peu d'huile et les faire cuire à feu doux 15 mn jusqu'à ce qu'elles rendent leur graisse et que la peau croustille.

Réserver les cuisses de canard et jeter l'huile de la sauteuse. Remettre 1 c à s d'huile d'olive et y faire revenir les oignons et l'ail pendant 10 mn. Ajouter le vin et réduire pendant 10 mn. Incorporer ensuite les tomates, le romarin entier, le laurier, la cannelle et le bouillon de poulet. Assaisonner et remettre les cuisses de canard dans la sauteuse. Couvrir et cuire 1 h 30 à 2 h.

Poser les cuisses de canard sur une planche et laisser refroidir. Effiloche finement la viande et la mettre dans un saladier. Incorporer 2 c à s de parmesan et 5 à 6 c à s de sauce tomate pour lier l'ensemble. Réserver la sauce restante.

Fariner les feuilles de pâte et les mettre sur un plan de travail fariné. Couper les feuilles de pâte en 2 longues bandes. Sur une bande sur 2 disposer des petits tas de farce au canard tous les 3-4 cm environ en laissant une marge de 2 cm sur chaque bord.

Humidifier les bords de pâtes et recouvrir avec une autre bande de pâte. Bien appuyer tout le tour des tas de farce pour en chasser l'air et découper les anolins avec un emporte pièce cranté. Poser les anolins sur un plateau fariné et laisser sécher 30 mn.

Au moment du service plonger 3 mn environ les anolins dans de l'eau frémissante salée, les égoutter et les servir avec le reste de sauce tomate sans la branche de romarin et les feuilles de laurier. Saupoudrer de romarin ciselé, piment en flocon et de parmesan .

Pour plus de précision pour la fabrication de la pâte si vous voulez la faire, voir ICI . Vous pouvez aussi prendre des carrés de pâte à raviolis chinois.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>