

Ravioles au foie gras



Pour 4 personnes



10 minutes de préparation



15 minutes de cuisson

Ingrédients

Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 2 c. à soupe d'huile d'olive fruitée
- 1 pincée de sel

Pour la farce :

- 2 échalotes
- 50 g de cèpes surgelés
- Huile d'olive vierge fruitée
- 8 petits cubes de foie gras

Pour la sauce :

- 100 g de crème fraîche
- 4 c. à soupe de crème champignon truffe
- Graines germées

Outils

- Robot Kitchenaid
- Mixeur Bamix
- Machine à pâte
- Moule à chausson/raviole
- Poêle
- Planche
- Couteau

Préparation

- Mettre la farine dans le bol du robot. Déposer les œufs, l'huile d'olive et le sel. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. (Ajouter un peu d'eau si nécessaire). Filmer la boule ainsi obtenue et laisser reposer au frais pendant 1/2 heure.
- Émincer les échalotes et couper les cèpes en petits morceaux. Les cuire 5mn dans la poêle avec l'huile.
- Saler, poivrer.
- Couper la pâte en 4 morceaux égaux. Les aplatir et les faire passer ensuite au laminoir jusqu'à obtention de fines pâtes. Il suffit de réduire l'épaisseur du laminoir à chaque passage. Si la pâte colle, rajouter de la farine.
- Découper des cercles à l'aide du moule à raviolis et les poser sur le moule ouvert. Mettre un peu d'échalotes et de cèpes. Déposer un dé de foie gras. Badigeonner d'eau les contours de la pâte avec un pinceau. Refermer le moule et appuyer pour souder les bords.
- Mélanger dans une casserole bain marie la crème fraîche et la crème ail doux truffe d'été et laisser chauffer doucement.
- Porter de l'eau à ébullition puis baisser un peu le feu. Cuire les raviolis pendant 3 minutes. Poivrer, saler et garder au chaud.
- A l'aide du mixeur plongeant, émulsionner la sauce.
- Dresser les raviolis dans une assiette et verser de la sauce dessus. Déposer quelques graines germées sur le dessus et servir aussitôt.