



*Entrées chaudes à la viande*

# Sauce et raviole de foie gras



**1h 40 min 20 min 0 640**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation du foie gras

- 1 Laver et hacher grossièrement les champignons à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Les mettre dans une casserole sur feu moyen, faire réduire pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'il perdent leur eau de constitution.
- 3 Séparer le foie gras en deux, mettre les 2/3 du foie gras dans le bol d'un robot avec les champignons hachés.
- 4 Ajouter un peu de sucre, de sel et de cognac puis mixer le tout. Réserver.
- 5 Faire chauffer une casserole avec le foie gras restant, du sel, du poivre, un peu de sucre et de cognac.
- 6 Laisser colorer pendant 3 minutes puis déglacer avec le vin blanc.
- 7 Laisser mijoter la sauce pendant 5 minutes, puis mixer à l'aide d'un robot. Réserver au chaud.
- 8 Déposer une feuille de raviole sur le plan de travail. Enduire le tour de jaune d'oeuf avec l'aide d'un pinceau.
- 9 Déposer le foie gras mixé avec les champignons au centre de la feuille de raviole, recouvrir de la deuxième feuille. Bien coller les bords avec les doigts.

Faire chauffer une casserole d'eau

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les ravioles

300 g **Foie gras cru**  
500 g **Champignon(s) de Paris**  
20 unité(s) entière(s) **Pâte à ravioles**  
1 c. à soupe **Cognac**  
1 c. à soupe **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**

### Ingrédient pour la sauce

1 c. à soupe **Cognac**  
1 c. à soupe **Sucre semoule**  
50 cl **Vin blanc**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

10

Placer un panier dans une casserole d'eau.

11

Déposer les raviolis dans l'eau frémissante, les faire pocher pendant 2 minutes.

12

Egoutter les raviolis à l'aide d'une écumoire, les déposer sur une assiette.

4 **Gousse(s) d'ail**

4 Brin(s) **Thym**

4 feuille(s) **Laurier**

## Étape 2

### Dressage

1

Dresser les raviolis dans une assiette creuse puis recouvrir de sauce à l'aide d'une louche.

2

Décorer les raviolis d'une gousse d'ail en chemise.

3

Décorer de thym et de laurier puis servir.