

## Cours de Cuisine

### Ravioles de Foie Gras, Crème champignons

Ingrédients: pour 4 personnes



- 1 lobe de foie gras 300 gr
- 2 dl de crème
- Sel, poivre du moulin
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 3 dl bouillon de volaille
- Champignons de saison 500 gr
- 100 gr de farine
- 1 œufs
- 1 cuillère à soupe d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc balsamique

#### Préparation de la Pate à raviole

Verser la farine fine dans un cul de poule en y ajoutant l'œuf, le vinaigre blanc balsamique, le sel, l'huile et l'eau selon le taux d'humidité observé. Mélanger l'ensemble et mettre au point avec un peu de farine, pour obtenir ce paradoxe culinaire : ferme mais souple !  
Étaler finement au rouleau. Faire des carrés de 8 cm environ.

#### Cuisson de foie gras

Dans une poêle, mettre la moitié du lobe, le faire cuire à feu doux pendant 3 à 4 minutes de chaque côté. Laisser refroidir au frigo.

#### Crème de champignons

Dans une casserole, faire suer l'échalote et les champignons hachés. Mouiller au bouillon de volaille. Laisser cuire 10 à 15 minutes, puis ajouter la crème laisser cuire 1 à 2 minutes. Vérifier l'assaisonnement. Passer au mixeur.

Réserver au bain-marie

#### Confection des ravioles

Étaler la pâte coupée à l'aide d'un emporte pièce 8 cercles de diamètre environ. Passer la dorure au pinceau sur un cercle. Partager le foie gras refroidi en 4 tranches égales. Recouvrir avec le 2<sup>o</sup> cercle.

#### Cuisson des ravioles

Faire bouillir dans 2 litres d'eau, 1 cuillère de gros sel et 2 cuillères à soupe d'huile. Plonger les ravioles 2 à 3 minutes. Dresser dans une assiette creuse, mettre la crème de champignons, la raviole. Mettre un peu de paprika autour de l'assiette pour décor.

Cours de Cuisine - Chef Yves Vincent

<http://www.ateliergastronomique.com/blog>

Contactez-nous dès maintenant par téléphone au 04 79 72 69 45

ou par email: [contact@ateliergastronomique.com](mailto:contact@ateliergastronomique.com)