

ravioles de magret fumé et de foie gras, champignons des bois et beurre fondu

200 grammes foie gras de canard cuit

100 grammes blanc volaille

2 oeufs

750 grammes champignons frais

40 feuilles de pâte à ravioles chinoises

1 magret fumé

100 grammes crème

5 centilitres huile de pépins de raisin

BEURRE FONDU

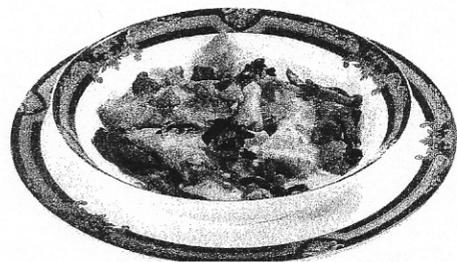
70 grammes crème

150 grammes beurre

1 jus de citron

ciboulette ciselée

sel, poivre, noix muscade



PRÉPARATION. Couper le foie gras de canard en gros dés. Tailler le blanc de volaille, saler, poivrer, parfumer de muscade, mixer au cutter, ajouter 1 oeuf et 100 gr de crème, réserver au frais.

Nettoyer les champignons, les sautés vivement dans une poêle avec de l'huile de pépins de raisin. Réserver.

MONTAGE. Disposer les feuilles de pâte à ravioles, côté farineux vers le plan de travail. Poser au centre un peu de mousse de volaille, quelques dés de foie gras et de magret fumet. Dorer la pâte avec un oeuf battu, puis replier la pâte pour former les ravioles.

BEURRE FONDU. Chauffer la crème, incorporer le beurre, assaisonner, ajouter le jus de citron, la ciboulette et assaisonner.

CUISSON. Dans un bouillon de légumes, plonger les ravioles, cuire à frémissement pendant 5 minutes.

PRÉSENTATION. Dorer à l'huile d'olive les champignons. Dresser les ravioles dans une assiette, disposer les champignons, napper de beurre.