

MILLÉSIMES 62

« Ravioles de foie gras de canard, Truffe noire et bouillon de poule crémé » Chef : Stéphane SAVORGAN

SYNTHÈSE

Type : Plat
Difficulté : Facile
Prix : €€€

TEMPS

Préparation : 60 minutes
Cuisson : 35 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

24 pièces Pâte à raviole
350 g Foie gras de canard
1 Truffe noire
Thym et laurier
20 cl Crème liquide
1 botte Persil
500 g Ailerons de poule
50 g Carotte
50 g Oignon
50 g Cèleri branche
50 g Truffe noire
25 g Beurre

1 Jaune d'œuf
5 cl Huile d'olive
Sel, Poivre



PRÉPARATION

Confection du bouillon de poule :

Éplucher et tailler les légumes, faire revenir à l'huile d'olive avec les ailerons.
Mouiller avec 1 l d'eau.
Ajouter le thym, le laurier et le persil, cuire 30 mn.

Réaliser 12 ravioles :

Étaler la pâte, couper à l'aide d'un emporte-pièce.
Préparer une dorure avec le jaune d'œuf et 1 cuillère à soupe d'eau.
Couper le foie gras en morceaux de 25 à 30 g, mettre au centre de la pâte, assaisonner sel et poivre.
Râper de la truffe, avec un pinceau badigeonner la pâte, refermer la raviole.
Avec les doigts appuyer sur la bordure pour que les ravioles soient bien fermés.
Cuire dans le bouillon durant 2 minutes. Passer au chinois, laisser réduire une partie du bouillon, crémer, monter au beurre.

DRESSAGE

Disposer les ravioles dans l'assiette et les napper avec le bouillon.

ACCORD MET & VIN

Vin Blanc de bourgogne :
Mâcon-Lugny aoc Les Genièvres, Louis Latour 2013

RESTAURANT MILLESIMES 62
13 place de Catalogne - 75014 PARIS
T. 01 43 35 34 35 - E-Mail : contact@millesimes62.com
Site internet : www.millesimes62.com

RESTO
PARTNER
L'ambassadeur d'une cuisine de qualité