

# La Marmite de Claude

## RAVIOLE DE FOIE GRAS

### **INGREDIENTS** (pour 6 personnes)

#### **Pâte :**

200 g de farine, eau, fécule de pomme de terre, sel

#### **Farce:**

300 g de foie gras, parmesan à râper, sel, poivre

#### **Sauce:**

1 bulbe de fenouil

2 oignons

1 l de bouillon de volaille

50 g de beurre

1 verre de vin blanc sec

60 g de foie gras

#### **Présentation:**

ciboulette, cerfeuil, persil, coriandre

### **RECETTE**

#### **Pâte à raviole:**

Mettre la farine dans un saladier avec une pincée de sel, ajouter un peu d'eau et mélanger avec les mains afin d'obtenir une pâte souple et lisse.

Faire une boule et recouvrir de fécule de pomme de terre, enrouler d'un linge humide pendant 35 mn.

Faire des boulettes, étaler la pâte pour faire une galette de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Prendre un emporte-pièce (diam 6 à 7 cm), faire des ronds. Réserver.

#### **Préparation des ravioles:**

Étaler les ronds de pâte, mettre une portion de foie gras, assaisonner de sel et poivre, saupoudrer de parmesan râpé, rabattre un bord sur l'autre et souder la pâte à la fourchette.

#### **Cuisson:**

Cuire les ravioles dans l'eau bouillante salée avec un filet d'huile d'olive, pendant 6 mn (l'eau peut être additionnée de 2 cubes de bouillon de légumes et salée après cuisson si nécessaire).

#### **Sauce:**

Éplucher et couper en lamelles les oignons et le fenouil.

Mettre dans 1 litre de bouillon le verre de vin blanc.

Rajouter le thym, le laurier et faire réduire jusqu'à ce qu'il reste 3 cm.

Filter hors du feu, incorporer le beurre en fouettant, puis le foie gras en le fouettant également.

Présenter dans une assiette 3 ravioles, arroser de sauce, décorer avec les herbes.