RAVIOLES DU DAUPHINÉ, *Magret de canard et sauce au foie gras*

Plat | *Ravioles* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 20 | *Cuisson* 20

INGRÉDIENTS

- **8 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 2 magrets de canard
- 250 g de crème liquide entière
- 90 g de foie gras
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la crème liquide. Saler et poivrer.
- Pendant ce temps, découper le foie gras en cubes puis l'incorporer à la crème. Au bout de 3 minutes, mixer la préparation et réserver.
- Dans une poêle sans matière grasse, faire cuire le magret de canard de chaque côté environ 6 minutes.
- En parallèle, pocher les ravioles 1 minute dans une grande quantité d'eau frémissante.
- Dans une grande assiette, dresser le magret de canard, les ravioles égouttées à l'aide d'une écumoire et arroser le tout de la sauce au foie gras.

ASTUCE

Lors du dressage, disposer une fine lamelle de foie gras sur le magret de canard.