

RAVIOLES GOURMANDES *et béchamel au foie gras*



Plat



Ravioles



Nb. portions

4



Préparation

20



Cuisson

20



INGRÉDIENTS

- 8 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 25 cl de lait
- 1 pincée de muscade râpée
- ½ cube de bouillon de volaille
- 40 g de foie gras
- 10 cl de crème fraîche entière
- Sel et poivre

RECETTE

Préparation

- Faire une béchamel : Faire fondre le beurre puis ajouter la farine. Mélanger et ajouter le lait avec le cube hors du feu en mélangeant au fouet. Remettre sur le feu et faire épaissir la sauce quelques minutes en ne cessant de mélanger au fouet. Assaisonner avec du sel, poivre et une pincée de muscade moulue.
- Faire fondre le foie gras dans une poêle, l'ajouter à la béchamel et verser la crème fraîche.
- Pocher les ravioles 1 minute dans une grande quantité d'eau frémissante puis les égoutter à l'aide d'une écumeoire.
- Dresser à l'assiette et napper de sauce Béchamel au foie gras. Servir.

ASTUCE

Vous pouvez rajouter un toast avec du foie gras dans chaque assiette pour avoir plus de saveurs.