

GRANDES RAVIOLES AUX MORILLES *et sauce au foie gras*

	<i>Plat</i>		<i>Pâtes farcies</i>		<i>Nb. portions</i>		<i>Préparation</i>		<i>Cuisson</i>
				4			15MIN		15MIN



INGRÉDIENTS

- **Un sachet de grandes ravioles aux morilles Saint Jean**

- 150g de foie gras
- 200g de cèpes frais
- 15cl de crème liquide
- 4cl de porto
- 2 échalotes
- 20g de beurre
- 8 cl de fond de veau
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Une demi-botte de ciboulette

RECETTE

PRÉPARATION

- Ciseler finement les échalotes et la ciboulette
- Découper les cèpes en tranches ainsi que le foie gras en cubes.
- Faire rissoler l'échalote avec le beurre pendant une dizaine de minutes, ajouter les cubes de foie gras (en conserver quelques-uns pour le dressage), laisser cuire quelques minutes.
- Déglacer avec le porto puis ajouter la crème et le fond de veau puis faire doucement réduire pour obtenir une consistance nappante.
- Mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Cuire les grandes ravioles dans un volume d'eau frémissante salée.
- Les verser dans la sauce et bien enrober.
- Dresser les pâtes dans l'assiette, agrémenter de quelques cuillères de sauce, de cèpes poêlés, quelques cubes de foie gras et enfin une pincée de ciboulette.
- Bonne dégustation.