RAVIOLES DU DAUPHINÉ *en œuf cocotte et foie gras*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	30 MIN	20 MIN

INGRÉDIENTS

- **4 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 60 g de beurre demi-sel
- 2 grosses échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 4 gros champignons de Paris
- Sel fin / Poivre
- 4 tranches de foie gras mi-cuit
- 8 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 œufs entiers
- Piment d'Espelette

RECETTE

Préparation

- Éplucher et ciseler finement les échalotes. Couper l'extrémité des pieds des champignons puis les tailler en petits cubes.
- Faire fondre 40 g de beurre dans une poêle puis faire revenir les échalotes ciselées pendant quelques minutes. Déglacer en versant le vin blanc puis laisser réduire.
- Une fois le vin blanc évaporé, rajouter les champignons puis poursuivre la cuisson une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Saler et poivrer. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Beurrer 4 ramequins puis disposer la garniture. Ajouter une demi-plaque de ravioles du Dauphiné Saint Jean sans les précuire ainsi que deux cuillères à soupe de crème fraîche dans chaque ramequin. Saler et poivrer la crème puis déposer une tranche de foie gras.
- Casser un œuf entier dans chaque ramequin, saler, poivrer, ajouter une pincée de piment d'Espelette puis placer les ramequins dans un plat à gratin. Remplir le plat d'eau jusqu'à la moitié des ramequins pour une cuisson au bain-marie.
- Enfourner 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C en chaleur tournante. Bien surveiller la cuisson, il faut veiller à sortir les ramequins au bon moment, dès que l'ensemble du blanc est cuit avant que le jaune ne cuise à son tour, celui-ci doit en effet rester liquide. Servir dès la sortie du four.

ASTUCE

À réaliser avec, si possible, des champignons de saison. Pour être sûr de ne pas rater la cuisson de votre œuf cocotte, surveillez-le minute par minute en fin de cuisson.