

Ravioles de foie gras aux truffes



Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour 200 g de pâte à ravioles :

140 g de farine
1 oeuf entier
1 jaune d'oeuf
2 pincées de sel
2 c à s d'eau

100 g de foie gras mi-cuit (il en faut plus au moins 150 g)
2 topinambours (j'en compte 4)
5 cl de porto rouge
40 g de truffes (il suffit de quelques fines tranches par assiette je ne pense pas que cela fasse 40 g)
30 cl de crème fraîche liquide
Sel et poivre du moulin

Préparation de la pâte à raviole :

Mélanger l'oeuf entier et le jaune avec une pincée de sel à la fourchette.

Dans un robot équipé de la feuille ou de la lame plastique mettre la farine. Ajouter la moitié du mélange aux oeufs, mélanger et recommencer avec l'autre moitié. Quand l'ensemble donne un résultat sablé ajouter l'eau. Former une boule et laisser reposer au frais emballé dans du film alimentaire.

Éplucher les topinambours et les cuire dans de l'eau bouillante salée. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Une fois cuits les couper en tranches de 2 à 3 mm et les assaisonner.

Couper le foie gras en petits morceaux.

Préparation des ravioles :

Étaler la pâte à ravioles et faire des bandes 7 cm de large, recouper les bandes en carrés de 7 cm de côté. Mettre au centre une tranche de topinambour, un morceau de foie gras puis une autre tranche de topinambour. Mouiller le tour du carré de pâte avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau et poser un deuxième carré de pâte sur le tout. Bien appuyer sur les bords en chassant l'air. Fariner les ravioles et les poser sur une plaque elle-même farinée. Réserver.

Préparation de la sauce :

Dans une poêle récupérer le surplus de foie gras, ajouter le porto et la crème et chauffer en mélangeant pour faire fondre le foie gras. Faire réduire la sauce et la mixer.

Assaisonner.

Plonger les ravioles dans de l'eau bouillante salée 3 à 4 mn, les égoutter et les disposer dans les assiettes. Verser la sauce au foie gras et déposer des lamelles de truffes sur le dessus.

Pour la quantité de foie gras à vrai dire j'ai fait la suce en goûtant (oui la vie est parfois difficile) et ai rajouté du foie gras jusqu'à ce que le parfum me convienne.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>