



## Ravioles de Foie Gras aux Champignons

Temps de préparation : 1 h environ

Temps de repos : 30 mn

Temps de cuisson : 30 mn environ

Difficulté : ★★★★★

Budget : ★★★★★

### Ingrédients pour 12 grandes ravioles :

#### Pâtes à ravioles :

- 150 gr de farine
- 150 gr de semoule blé dur extra fine
- 3 œufs moyens entiers
- 1 CàS d'huile d'olive

#### Autres produits :

- 3 escalopes de foie gras
- 500 gr de champignons au choix
- 15 cl de crème fleurette
- 10 cl de bouillon de viande corsé (bœuf, veau ou poulet)
- 3 gousses d'ail
- 1/2 botte de persil plat

### Matériels particuliers :

- machine à pâtes (laminoir)
- un emporte pièce (diam : 11 cm)
- un emporte pièce (diam : 8 cm)
- un mixeur à soupe

### Préparation :

Dans une jatte, mettre la farine et la semoule, creuser un puits et ajouter l'huile d'olive et les œufs préalablement légèrement battus (ne surtout pas ajouter de sel). Travailler à la fourchette pour homogénéiser la pâte. Lorsque celle-ci forme une chapelure grossière la débarrasser sur une planche bien propre et sèche. Travailler la pâte à la main et la malaxant. Elle va se transformer lentement pour former un pâton qui doit être élastique mais jamais collant. Si la pâte est trop cassante, rajouter un peu d'eau et retravailler. Si elle est trop collante, rajouter un peu de farine et retravailler. Lorsque la pâte est prête l'envelopper dans un papier film et la placer au frais 30mn.

Pendant ce temps, nettoyer les champignons et les tailler grossièrement. Laver le persil et l'essuyer. Eplucher l'ail et l'écraser. Dans une poêle, mettre un peu de matière grasse, ajouter les champignons, l'ail écrasé et le persil, assaisonner au goût. Faire bien revenir le tout pour que les champignons rendent toute leur eau de végétation et puis que celle-ci s'évapore. Réserver.

Dans un poêle très chaude sans matière grasse, faire cuire les escalopes de foie gras 1,30 mn de chaque côté, débarrasser puis tailler les escalopes en 24 petits dés (de 1x1cm). Réserver.

Sortir la pâte du film et détailler un morceau et passer le dans le laminoir pour obtenir de belles feuilles de pâtes (se référer au manuel de votre machine à pâte).

Détailler dans ces feuilles des ronds avec le grand emporte pièce. Réserver les ronds sur une plaque bien farinée.



### **Montage :**

Dans un rond de pâte mettre au centre 2 dés de foie gras et une CàC de champignons, humidifier les bords extérieurs sur 1cm avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau. Rabattre bords à bords pour former une demi-lune et bien presser les bords pour souder. Réserver sur une plaque farinée et réaliser les ravioles suivantes. Reprendre les ravioles et à l'aide du petit emporte pièce retailer les pour enlever le surplus de pâte (attention de bien garder une partie soudée au bord sinon les ravioles vont s'ouvrir à la cuisson).

### **Dressage :**

Faire chauffer une grande casserole d'eau salée.

Garder un peu de champignons pour la présentation et faire réchauffer. Mettre l'autre partie des champignons dans une casserole, rajouter le bouillon de viande et la crème fleurette. Mixer le tout puis mettre à mijoter à petit bouillon pour que la sauce épaississe, assaisonner au goût.

Plonger les ravioles dans l'eau bouillante et faire cuire à petit bouillon pendant 5 à 10mn (cela dépendra de l'épaisseur de la pâte). Egoutter les ravioles.

Dans une assiette creuse déposer les ravioles, de la sauce et quelques champignons, finir par un tour de moulin à poivre et une pincée de fleur de sel. Rajouter une pluche de persil ou de cerfeuil pour le côté esthétique. Servir et déguster aussitôt.

### **Astuces :**

L'épaisseur de la pâte est à réaliser en fonction de votre goût. Ce qu'il faut savoir c'est que plus la pâte est épaisse, plus elle est facile à travailler et plus elle est « solide » à la cuisson. Par contre elle sera plus présente à la dégustation et plus longue à cuire. Plus elle est fine, plus le risque de percer la raviole est importante mais on aura un produit fini plus raffiné. Il faut trouver le bon compromis. Sur les machines à pâte les crans n° 6 ou 7 donneront une pâte de la bonne épaisseur.

On peut utiliser toutes les variétés de champignons et ainsi utiliser des produits frais (cèpes, morilles, giroles, champignons de Paris, etc ...). Mais on peut aussi utiliser des champignons secs qu'on réhydratera. Dans ce cas ne pas hésitez à utiliser l'eau de trempage pour la sauce aux champignons cela corsera le goût. J'utilise beaucoup le shiitaké qui est proche en goût du cèpe mais dont le prix est bien plus raisonnable (on le trouve facilement dans les magasins asiatiques).

Concernant le foie gras, le plus simple est d'utiliser des escalopes surgelées, cela permet d'avoir un produit qualitatif et d'utiliser exactement la quantité dont on a besoin.

