



Ravioles de foie de veau, bouillon parfumé au thé

Difficulté : délicat

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 5 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de foie de veau
- 24 feuilles de pâte à raviole
- 8 pincées de fleur de sel
- 8 tours de moulin à poivre
- 2 oignons nouveaux
- 1,5 L d'eau
- 3 sachets de thé au jasmin

Pour la garniture des ravioles

1. Détailler le foie de veau en cubes de 5 millimètres de côté. Saler et saisir le foie dans une poêle très chaude, puis poivrer à la sortie de cuisson.
2. Faire chauffer l'eau et laisser infuser les 3 sachets de thé
3. au jasmin selon le temps recommandé, garder au chaud.
4. Émincer très finement les oignons nouveaux ainsi qu'une partie du vert.

Pour le montage des ravioles

1. Prendre une feuille de raviole, disposer une cuillère de foie au centre.
2. Humecter les bords et recouvrir avec une deuxième feuille de raviole. Presser sur les bords.

3. Dans une eau bouillante salée, cuire les ravioles 1 à 2 minutes.

Pour le dressage

Au fond d'une assiette creuse, mettre un lit d'oignons nouveaux émincés crus, disposer 3 ravioles chaudes, verser un peu de thé au jasmin bien chaud et finir par quelques dés de foie juste sautés à la poêle.

L'astuce du Chef

Préférez une cuisson rosée pour le foie, il s'agit de la cuisson la plus moelleuse. N'hésitez pas à déglacer la poêle du foie de veau avec un trait de jus de citron !

© L'Atelier des Chefs pour les Produits Tripiers