



Ravioles de foie gras et bouillon thaï

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 23 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les ravioles

- 100 g de Foie Gras de Canard Entier du Périgord au Monbazillac Godard
- 16 feuilles de raviolis chinois
- 1 jaune d'œuf

Pour le bouillon

- 2 cm de gingembre
- 2 échalotes
- 2 tiges de citronnelle
- 1 petit piment
- 2 c. à s. de nuoc-mâm
- 1 c. à s. de sucre de palme (ou de cassonade)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 4 gros champignons de Paris et une poignée de girolles
- Quelques baies roses et des feuilles de sauge

1. Détaillez le foie gras en 8 portions égales.
2. Disposez les feuilles de raviolis sur le plan de travail et déposez sur la moitié d'entre elles un morceau de foie gras. Badigeonnez le bord de la feuille avec du jaune d'œuf et couvrez d'une deuxième feuille de raviolis. Pressez les

bords de façon à bien souder le tout. Découpez la raviole en rond à l'aide d'un emporte-pièce. Réservez au réfrigérateur.

3. Épluchez et hachez grossièrement le gingembre, les échalotes et la citronnelle. Faites revenir le tout dans un peu d'huile. Ajoutez le piment, le nuoc-mâm, le sucre de palme et le cube de bouillon de volaille.
4. Ajoutez 60 cl d'eau et portez à ébullition. Laissez cuire une vingtaine de minutes.
5. Pendant ce temps, émincez les champignons de Paris, nettoyez les girolles et faites-les colorer dans un peu de beurre.
6. Filtrez le bouillon et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Portez à nouveau à ébullition et plongez les ravioles dans le bouillon frémissant. Ajoutez les champignons et laissez cuire 2 à 3 minutes.
7. Disposez deux ravioles dans chaque bol et couvrez de bouillon. Ajoutez quelques baies roses et décorez de feuilles de sauge. Servez bien chaud.