



Ravioles fraîches de foie gras de canard

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 4 carrés de pâtes fraîches
- 1/2 chou vert coupé en lanières
- 4 morceaux de wok de foie gras Ernest Soulard
- 1 verrine de 50g de foie gras de canard entier mi-cuit Ernest Soulard
- 50 g de crème liquide
- 1 œuf
- Sel et poivre

1. Faites cuire les lanières de chou dans l'eau bouillante puis réservez.
2. Battez l'œuf dans un ramequin puis badigeonnez les carrés de pâtes fraîches.

3. Placez au centre des carrés un morceau de wok de foie gras puis assaisonnez avec un peu de sel et de poivre.
4. Recouvrez le carré puis pincez les bords. Pour obtenir une raviole ronde, coupez les carrés à l'aide d'un emporte-pièce en veillant à ce qu'il soit bien centré.
5. Faites chauffer dans une casserole à feu doux la crème liquide et le foie gras entier mi-cuit, préalablement coupé en morceaux.
6. Hors du feu, mixez le tout puis passez au chinois. Salez, poivrez puis réservez au chaud.
7. Faites cuire les ravioles de foie gras 3 minutes dans de l'eau bouillante salée.
8. Déposez les lanières de chou vert cuites au fond de l'assiette puis disposez les ravioles de foie gras cuit et nappez de sauces au foie gras.
9. Dégustez bien chaud.

© [Ernest Soulard](#)