

Agnolotti Truffés Sauce Crème Foie Gras

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- OEUF(S)	1
- EAU	8 cl (tiède)
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	un peu
- FARINE DE BLE DUR	1 tasse et demi
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	1 c à soupe
- CIBOULETTE	
- CRÈME FRAICHE	350 ml
- FOIE GRAS DE CANARD	70g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez la pâte comme décrit dans la recette DI-53.
- Préparez ensuite la farce : mélangez la ricotta avec l'huile de truffes, sel, poivre et ciboulette hachée.
- Pour le montage des ravioles, abaissez la pâte au laminoir jusqu'au niveau 6-7 puis déposez une plaque sur la forme à raviole. Farcissez à l'aide d'une cuillère puis fermez avec une autre plaque de pâte. Découpez les raviolis et laissez-les sécher.
- Préparez la sauce en faisant chauffer doucement la crème et en ajoutant le foie gras en dés. Fouettez et laissez réduire. Salez et poivrez.
- Faites cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes. Egouttez.
- Dressez vos assiettes avec les ravioles arrosées de sauce. Saupoudrez de ciboulette hachée.

Remarque:

Entrée mangée à Sault au resto Ô Pichoun

<http://www.opichoun.com/>

