

## *Ravioles au Foie Gras Sauce Crème*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- RAVIOLIS	250g au foie gras
- BEURRE	30g
- FARINE	20g
- LAIT	250 ml
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- FOIE GRAS DE CANARD	3 tranches
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites fondre le beurre dans un caquelon.
- Ajoutez la farine puis allongez avec le lait en fouettant continuellement. Salez et poivrez.
- Intégrez ensuite 1 tranche de foie gras. Laissez mijoter doucement pour épaissir.
- Râpez le parmesan.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Servez les raviolis dans des assiettes creuses, nappez de sauce crème foie gras puis répartissez 1 tranche de foie gras sur le sommet des pâtes. Ajoutez un peu de parmesan.
- Servez sans attendre.

