

Ravioles au Foie d'Agneau, Sauce Crème aux Truffes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- RAVIOLIS	300g au fromage
- FOIE D'AGNEAU	250g
- SAUCE YAKITORI	1 c à soupe
- SIROP D'ÉRABLE	½ c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- FOND DE VEAU	½ c à café
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	2x ½ c à soupe
- TRUFFE(S)	2 petites noires du Ventoux
- GRAINES DE SÉSAME	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le foie d'agneau en petits dés. Ajoutez la sauce Yakitori, salez et poivrez. Laissez mariner 15 minutes.
- Après ce temps, faites rissoler les dés de foie dans du beurre chaud. Ajoutez le sirop d'érable et laissez un peu caraméliser. Réservez au chaud sur une assiette (four).
- Déglacez la poêle avec la crème fraîche et ajoutez le fond de veau ainsi ½ à soupe d'huile à la truffe. Laissez épaissir doucement.
- Faites cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis ajoutez le reste d'huile de truffes.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses puis nappez de sauce crème et déposez les dés de foie d'agneau sur le tout.
- Râpez les truffes sur les plats de pâtes. Ajoutez encore quelques graines de sésame.