

Ravioles Sauce Rose, Foies de Volaille Framboise, Émietté de Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Raviolis	300g Ricotta épainards
- Crème Fraîche	150 ml
- Concentré de Tomates	35g
- Pancetta (Jambon)	4-6 tranches
- Foies de Volaille	200g
- Crème Balsamique	à la framboise
- Ciboulette	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez la pancetta en petits dés et faites-la griller à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Versez la crème fraîche dans un caquelon et faites-la chauffer doucement. Délayez-y le concentré de tomates à l'aide d'un fouet et laissez épaissir. Salez et poivrez. Réservez.
- Faites cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez-les et réservez.
- Nettoyez et détaillez les foies de volaille en dés. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Déglacez avec la crème balsamique à la framboise.
- Répartissez les raviolis dans des assiettes creuses puis nappez-les de sauce rose. Déposez ensuite les foies de volaille et garnissez avec la pancetta grillée.
- Saupoudrez de ciboulette ciselée et servez sans attendre.