

RAVIOLES DE FOIES GRAS, BOUILLON DE CÈPES

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FOIE GRAS DE CANARD	200 g	- BASILIC	
- MAGRET(S) DE CANARD	1	- BOLET(S)	1 poignée (séchés)
- ECHALOTE(S)	1	- VINAIGRE DE CIDRE	2 c à soupe
- CHAPELURE	un peu	- SEL	
- COGNAC	3 c à soupe	- POIVRE	
- EAU	1 litre	- OEUF(S)	1
- OIGNON(S)	1	- HUILE D'OLIVE	un peu
- THYM		- FARINE DE BLE DUR	1,5 tasses
- ROMARIN		- PERSIL	

Recette:

- Préparez la pâte avec la farine de blé dur, l'œuf, sel, huile d'olive et un peu d'eau.
- Laissez reposer.
- Otez le gras du magret. Coupez-le en petits dés. Hachez l'échalote.
- Faites sauter le tout dans un peu d'huile. Passez le tout dans le hachoir pendant 5 secondes.
- Dans un plat, mélangez le magret haché avec le foie gras et le cognac. Ajoutez un peu de chapelure, salez et poivrez.
- Façonnez de petits raviolis avec la farce.
- Préparez le bouillon : dans un casserole, placez 1 litre d'eau, ajoutez-y les cèpes, l'oignon haché, le thym, le romarin et le basilic. Portez à ébullition. Salez, poivrez et laissez mijoter 30 minutes. Ajoutez alors le vinaigre et reportez le tout à ébullition pendant 3 minutes.
- Pochez les raviolis jusqu'à ce qu'elles flottent dans un grande quantité d'eau salée bouillante.
- Répartissez-les dans des bols, donnez un tour de moulin à poivre, versez le bouillon par-dessus et saupoudrez de persil haché.

Vin:

Un Madiran

