



BOUILLON DE CEPES ET SES RAVIOLES DE FOIE GRAS

Un peu délicat - Préparation: 30 mn - Cuisson: une trentaine de mn (20 + 3 +3 + 3)

Pour 4 personnes: 2 ravioles par personne

500 g de cèpes

120 g de foie gras cru

1,5 l de bouillon de légumes ou de volaille (maison si possible)

16 carrés de pâtes à ravioles chinoises ou pâte fraîche classique

3 échalotes et 1 carotte

2 petites pincées de thym effeuillé

Un peu de beurre, sel et poivre et 1 œuf battu pour coller les ravioles

Préparation des cèpes. Enlever le bout terreux des pieds des champignons avant de les laver rapidement. Ne pas les laisser tremper, les essuyer soigneusement.

Séparer le tête des pieds et éplucher ce qui a besoin de l'être. Réserver les têtes et tailler les pieds en brunoise. Diviser la brunoise en 2. Réserver.

Le bouillon:

Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre les échalotes hachées finement dans une noisette de beurre, lorsqu'elles ont transparentes, ajouter la carotte taillée en brunoise, laisser cuire 1 mn avant d'incorporer une moitié des cèpe réservés. Remuer, couvrir avec $\frac{3}{4}$ de l de bouillon, émietter le thym, saler, poivrer et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser cuire à petits bouillons pendant une vingtaine de minutes. Filtrer et réserver.

La brunoise de cèpes:

A feu assez vif, dans un peu de beurre, faire revenir les dés de champignon pendant 3 mn pour qu'ils prennent un peu de couleur, saler, poivrer, réserver.

Les ravioles:

Couper le foie gras en lamelles d'environ 15 g chacune. Poser un carré de pâte à plat, au pinceau, badigeonner le tour sur 1 cm de large environ. Au milieu de ce carré, à la petite cuillère, déposer un peu de brunoise de cèpes et un lamelle de foie gras, saler légèrement avant de recouvrir avec une 2^{ème} feuille de pâte. Fermer hermétiquement en appuyant avec la pulpe du pouce. Recouper éventuellement la pâte avec un emporte-pièce pour avoir des ravioles rondes mais ce n'est pas indispensable. Réserver.

Finition et dressage:

Préchauffer des assiettes à soupe ou des coupelles.

Couper des lamelle de 2 mm d'épaisseur dans les têtes de champignon réservées.

Réchauffer le bouillon de cèpes et le maintenir au chaud.

Par ailleurs, porter à ébullition le bouillon de volaille réservé, baisser le feu et y plonger 1 à 2 mn les ravioles. Elles doivent cuire un minimum de temps pour être tièdes mais que le foie ne soit qu'à peine cuit.

Pendant le pochage des ravioles, faire sauter, les lamelles de cèpes au beurre pour qu'elle soient grillées, les saler et les poivrer. A l'écumoire, ôter délicatement le ravioles du bouillon en les laissant égoutter.

Au fond de l'assiette déposer une cuillerée de la brunoise restante, poser 2 ravioles dessus et arroser avec une petite louche de bouillon de cèpes. Décorer de quelque lamelles de champignons grillés.

Si les cèpes utilisés sont plus gros que les miens, enlever la "mousse" qui doit s'appeler tube, sous le chapeau. Je trouve qu'elle ne présente aucun intérêt gustatif et rend le cèpes baveux à la cuisson.

Les cèpes utilisés pour le bouillon pourront être crémés et ajoutés dans un plat de pâtes... comme ça vous n'aurez rien perdu!