



### Le foie gras poêlé sauce aux raisins, ravioles au canard

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de foie gras de canard (emballé dans un papier et pas sous vide)
- 1 petit magret de canard
- 4 feuilles de pâte à ravioles wonton
- 25 cl de jus de raisins (verts ou noirs)
- Vinaigre de cidre
- 10 cl de fond brun
- 250 gr de champignons de Paris
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c à café de sucre fin
- Farine
- Beurre
- Sel
- Poivre
- 1 dizaine de grains de raisin

## **Préparation**

1. Coupez le foie gras en escalopes (n'enlevez pas le nerf central pour ne pas qu'il se défasse à la cuisson) ;
2. Réservez-les à température ambiante ;

## **Les ravioles**

1. Faites revenir les champignons de Paris coupés préalablement en Duxelles dans du beurre et assaisonnez-les de sel et de poivre ;
2. Ajoutez-y le magret de canard coupé en Duxelles. Laissez cuire et hors du feu, incorporez un jaune d'œuf ;
3. Badigeonnez deux bords de la raviole avec du jaune d'œuf. Disposez la farce d'un côté et repliez la raviole en deux. A l'aide d'un emporte-pièce, coupez-la en demi-lune ;
4. Réservez au frais et quelques minutes avant de servir, cuisez-les dans de l'eau chaude.

## **La sauce**

1. Versez le fond brun dans un poêlon dans lequel vous ajoutez le jus de raisin, un trait de vinaigre de cidre et 1 c à café de sucre ;
2. Faites chauffer et réduire. Une fois la sauce sirupeuse, incorporez une grosse noix de beurre et mélangez au fouet.

## **Le foie gras**

1. Faites chauffer une poêle à blanc. Salez des deux côtés les escalopes de foie gras. Trempez-les dans la farine et saisissez-les, 1 minute de chaque côté ;
2. Ajoutez quelques raisins coupés en deux. Réservez le foie gras sur du papier absorbant.

## **Le dressage**

Placez une raviole au bord de l'assiette, deux escalopes de foie gras l'une sur l'autre. Terminez avec quelques grains de raisin et de la sauce.

## **Bon appétit**

