



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

