

LABEYRIE

FOIE GRAS EXPERIENCE

× GUILLAUME SANCHEZ



INGRÉDIENTS :

POUR LA PÂTE À RAVIOLE :

- 300 g de farine de blé
- 3 jaunes d'œufs
- 3 cl d'huile d'olive
- 4 cl d'eau
- 2 pincées de sel fin

POUR LE BOUILLON DE VOLAILLE :

- 1 carcasse de volaille
- 600 g d'ailes de volaille
- 2 branches de céleri
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

POUR LA FARCE DES RAVIOLES :

- 200 g de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Torchon Gewurztraminer Cuvée des Glaces Labeyrie
- 3 cèpes
- 100 g de lard
- 10 pièces de cœur de canard
- 200 g de Foie Gras cru Labeyrie

POUR LA FRITURE :

- Huile de pépin de raisin
- Poudre de lentille déshydratée



RAVIOLE DE LA BELLE AURORE

PRÉPARATION DE LA PÂTE À RAVIOLE :

- Sur un plan de travail, réalisez une fontaine avec la farine et le sel.
- Battez les œufs en omelette avec l'eau et l'huile. Versez le liquide obtenu au centre de la farine.
- Mélangez le liquide et la farine progressivement à la main.
- Lorsque la pâte commence à se former, travaillez-la avec vos deux mains de manière à lui donner une légère élasticité. La texture de la pâte doit être souple et élastique, sans pour autant être cassante ou collante.
- Laissez reposer 30 minutes, au minimum, au frais dans du film plastique.

PRÉPARATION DU BOUILLON DE VOLAILLE :

- Coupez l'oignon en gros morceaux.
- Lavez puis coupez en gros morceaux les carottes, le poireau et le céleri.
- Epluchez l'ail et écrasez-le légèrement.
- Mettez tous les légumes dans une grande casserole. Chauffez.
- Déposez les ailes et la carcasse de volaille. Faites chauffer 5 minutes et ajoutez le bouquet garni.
- Versez de l'eau à température ambiante de manière à submerger la volaille. Portez à léger frémissement, baissez le feu et laissez cuire à feu doux pendant 2 heures.
- Le bouillon doit se colorer et diminuer légèrement de volume.
- Laissez reposer une heure puis filtrez sur une passoire recouverte d'un torchon propre.
- Peu avant de servir, réchauffez le bouillon, salez, poivrez puis ajoutez du poivre au moment de la dégustation.

PRÉPARATION DE LA FARCE DES RAVIOLES :

- Taillez les foies gras, les cèpes, le lard et le cœur de canard en fines tranches.
- Disposez chacun des éléments les uns sur les autres afin d'obtenir le montage de la farce de la raviole.
- Taillez ensuite en petits rectangles.
- Etalez finement la pâte à raviole, posez les rectangles dessus et refermez la raviole.
- Précuisez pendant 4 minutes dans le bouillon de volaille.
- Roulez les ravioles dans une poudre de lentille déshydratée et faites frire dans de l'huile de pépin de raisin.
- Salez, poivrez en fin de cuisson.

DRESSAGE :

- Déposez délicatement vos ravioles dans un bol et rajoutez du bouillon de volaille.

BELLE DÉGUSTATION !