

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

## Pâte à ravioles en impression végétale, *foie gras poêlé, betterave rôtie et bouillon de morilles*

**Temps de cuisson :** 2 heures

**Temps de préparation :** 30 min

**INGRÉDIENTS POUR 20 MISES EN BOUCHES :**

- 400g de pâte à ravioles  
(20 plaques)

- Des feuilles fraîches  
(persil, shiso, sauge,  
cerfeuil, estragon...)

- 270g de foie gras

- 8 g de morilles  
déshydratées

- 400ml de fond  
de volaille

- 600g de betteraves

- 90 ml de vinaigre de  
cidre

- Une noisette de  
beurre

- Sésame noir

### 1. Bouillon de volaille morilles

Idéalement réaliser un fond de volaille aux morilles sinon mixer les morilles et les faire cuire dans 400ml de fond de volaille durant 1h30 à 2h à couvert. Filtrer, si vos morilles ne sont pas sableuses ou si vous les avez bien rincées vous pouvez utiliser le filtra comme une duxelles. Au final il faut obtenir 270ml de bouillon de volaille aux morilles.

### 3. Pâte à ravioles

Sur une pâte à ravioles, déposer les herbes aromatiques et recouvrir d'une autre pâte à ravioles, abaisser au rouleau ou au laminoir. Découper les pâtes en cercle d'environ 8cm avec un emporte-pièce.

### 2. Médallions de betterave

Eplucher et découper en tranches les betteraves. Dans une poêle, les faire braiser en commençant à bien les colorer 3-4 minutes sur chaque face. Saler, poivrer et baisser à feu doux puis déglacer avec le vinaigre de cidre et faire mijoter à couvert durant 20 à 60 minutes selon l'épaisseur des tranches de betterave, ajouter éventuellement un peu d'eau durant la cuisson mais au final il ne doit plus rester d'eau et les betteraves doivent être bien nappées et brillantes.

### 4. Foie gras

Juste avant de servir, poêler le foie gras et pocher 1 minute à l'eau frémissante les ronds de pâte à ravioles dans une coupelle.

### DRESSAGE ET FINITION

- Déposer le médaillon de betterave, une cuillère à soupe de bouillon de volaille aux morilles, éventuellement un peu de « duxelles » de morilles, un morceau de foie gras poêlé, la feuille de raviole. • Parsemer de sésame et servir aussitôt.