

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

## Ravioles au foie gras et bouillon de cèpes :

### CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Temps de préparation : 35 min

Temps de cuisson : 22 minutes

### INGRÉDIENTS

- 500g de ravioles au foie gras Royans
- 500g de cèpes
- 2 noix de beurre
- 1,5 cl de bouillon de légumes ou volaille
- 3 échalotes
- 1 carotte

### 1. Préparation du bouillon de cèpes

- ▶ Séparer les têtes et les pieds, les éplucher. Réserver les têtes et tailler les pieds en dés.
- ▶ Dans une casserole à feu moyen, mettre le beurre et faire fondre les échalotes épluchées et hachées. Quand elles deviennent transparentes, ajouter la carotte découpée en lamelles. Laisser cuire 1 minute puis ajouter les têtes de cèpes.
- ▶ Verser le bouillon avec le thym. Mélanger et porter à ébullition. Baisser ensuite le feu et laisser réduire pendant 20 minutes.

### 2. Cuisson des dés de cèpes et des ravioles

- ▶ Pendant ce temps, dans une poêle avec un peu de beurre, faire revenir les dés de cèpes.
- ▶ Pocher les ravioles au foie gras dans une casserole d'eau salée frémissante durant 1 minute.

### MONTAGE ET FINITION

- ▶ Dans une assiette à soupe, mettre les ravioles égouttées à l'aide d'une écumoire et les dés de cèpes, arroser le tout du bouillon de cèpes. Servir aussitôt.
- ▶ En décoration, vous pouvez ajouter des cèpes grillés.