

Les ravioles au Foie gras

Pour 8 personnes

Ingrédients

La pâte à ravioles :

- 400 g de farine
- 4 œufs
- 2 cuillères à café de kirsch (*facultatif*)
- 2 cuillères à café d'huile d'olives
- 4 g de sel fin

La garniture :

- 1 verrine de 180 g de foie gras d'Oie mi-cuit ou en conserve de la Maison Metzler.
- Bouillon de volaille pour la cuisson.

La sauce :

- 1 échalotes
- 1 petite cuillère de beurre
- Madère et jus de truffes

Préparation

1. Pour la pâte, mélangez la farine les œufs et le reste des ingrédients afin d'obtenir une pâte homogène.
2. Étalez la pâte le plus finement possible. Découpez des ronds d'environ 5 cm de diamètre. Déposez une cuillère à café de foie gras sur un côté, repliez la pâte, scellez fermement en veillant à ne pas percer la pâte.
3. Pochez les ravioles dans un bouillon pendant 5 mn à ébullition.
4. Pour la sauce, hachez finement 1 échalote, les faire suer avec un peu de beurre, déglacez au Madère et prélevez du bouillon des ravioles, (environ 1 louche) et laissez réduire.
5. Assaisonnez et décorez à votre convenance.

A noter qu'il vous est possible de réaliser cette recette avec tous **les foies gras de la Maison Metzler (Oie, Canard, Canard)** et que la sauce peut-être parfumée avec du jus de truffes ou des brisures de truffes.

Cette inspiration gourmande vous est proposée par la Maison Metzler, créateur de foies gras alsaciens d'exception depuis 1986.

Retrouvez aussi les ravioles de foie gras à la carte de notre Restaurant, **Le Goldert**.

Maison Metzler – 2, rue Haute – 68420 Guebenschwihr – 03 89 49 24 76 – www.foiegras-canoie.com