

RECETTE DES RAVIOLES FARCIES AUX LEGUMES SAUCE FOIE GRAS

*Une recette proposée par l'OLCA
(Offices pour la langue et les cultures d'Alsace et de Moselle)*

Durée de préparation : 30 minutes environs

INGREDIENTS

1 paquet de ravioles aux légumes de Traiteur Schneider (300 grammes)
3 petits oignons doux
1 noix de beurre
140 g de foie gras de canard mi-cuit
50 cl de bouillon de volaille (maison ou reconstitué)
2 c. à soupe de crème épaisse
Sel et poivre du moulin
Quelques tiges de ciboulette

PREPARATION

Pèle les oignons et émince-les finement.
Fait fondre les oignons à feu doux dans le beurre, laisse-les blondir légèrement.
Verse le bouillon et ajoute le foie gras coupé en morceaux, poursuit la cuisson jusqu'à ce que le bouillon réduise environ d'1/3.
Ajouter la crème et laisser frémir 2 minutes.
Ôte du feu et mixe le tout, ajuste l'assaisonnement et réserve.
Poche les ravioles quelques minutes dans un bouillon de légumes.
Egoutte-les délicatement sur du papier absorbant.
A servir sur des assiettes creuses chaudes et napper de sauce au foie gras. Tu pourras décorer avec des tiges de ciboulette.

