



Raviolis au Foie Gras, Cèpes & Noisettes

Le 20 octobre 2008

1

Avec les fêtes de fin d'année qui approche, me revoilà à la recherche de LA recette de foie gras. L'année dernière j'avais été assez contente de ma terrine, mais elle demandait à être perfectionnée. Du coup depuis quelques jours me revoilà plongée dans mes expériences et que faire des « chutes » ou des terrines que l'on est las de terminer ??

Et bien plein d'autres choses à commencer par mes fameux raviolis au Foie Gras, qui saison oblige, se marient à merveille avec des cèpes et des noisettes.

Votre panier pour 4 personnes :

300 gr de Farine
2 gros Œufs très frais
3 ou 4 gros jaunes d'Œufs très frais
Sel
100 gr de Foie Gras cuit
1 beau Cèpe ou 10 gr de Cèpes séchés
30 gr de Noisettes
Sel
Beurre



En fonction de la farine et de la taille des œufs, il faudra ajouter soit un peu de l'un soit un peu de l'autre, mais si vous devez ajouter de l'œuf, n'ajoutez que des jaunes. Et surtout n'ajoutez pas d'huile, pas même de l'huile d'olive.

Si vous possédez un robot permettant de pétrir vos pâtes, installez votre crochet et laissez votre machine faire, il vous sera cependant nécessaire de finir le travail à la main afin que la chaleur de vos mains, fasse agir le gluten de votre farine.

Dans le cas contraire, versez votre farine sur votre plan de travail, ajoutez votre sel, puis creusez un puits assez large au milieu. Commencez par ajouter vos 2 œufs entiers, après les avoir très légèrement battus pour faciliter le début du travail.

Faites progressivement tomber votre farine dans votre puits en agrandissant ce dernier par l'intérieur, cela évitera des fuites.

Ajoutez ensuite un par un les jaunes d'œufs.

Lorsque votre pâte est souple et homogène c'est qu'elle est prête pour 15 minutes au moins de repos sous un torchon, comme elle ne contient pas de matière grasse il est inutile de la mettre à reposer dans votre réfrigérateur.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Il est alors temps d'étaler assez finement votre pâte. C'est un des rares cas où je n'utilise pas mon laminoir. Le sortir, l'installer, passer encore et encore ma pâte et surtout le nettoyer ensuite (c'est sûrement un homme qui l'a inventé !! Quelle galère pour le nettoyer...), j'ai plus vite fait de le faire au rouleau. Inutile que les feuilles de pâte soient parfaitement rectangulaires.

Disposez sur la moitié de vos feuilles un cube de foie gras d'environ 1 cm de côté, puis recouvrez-les grâce à l'autre moitié. Attention si vous avez laissé de la farine sur les deux côtés de pâte qui vont devoir se coller, les deux côtés adhéreront mal et à la cuisson vos raviolis s'ouvriront.

Afin de chasser l'air commencez en partant du cœur de votre pièce.

Puis couper les, soit à l'aide d'un emporte-pièce, soit d'un couteau tout simplement.

Une fois vos raviolis découpés, pincez bien les bords afin de vous assurer qu'ils ne s'ouvriront à la cuisson.

2

Si vous devez patienter avant de les cuire, disposez les sur un torchon propre fariné, si vous devez attendre plus de 4h, mettez les au frais.

Mais avant cela, laissez sécher au moins 3 heures à l'air libre et avant de les mettre au réfrigérateur retournez-les en les disposant sur du papier absorbant fariné. De cette façon la partie ayant eu le temps de sécher sera la plus exposée à l'humidité, ils ne devraient donc pas coller au moment de les mettre dans l'eau.

Avant de les mettre à cuire, préparez votre accompagnement.

Dans une poêle, faites fondre votre beurre, et faites revenir vos tranches de cèpes.

Si vous utilisez des cèpes secs, pensez à les faire tremper avant. Si vous avez oublié, il faut suffire de les faire tremper 10 minutes dans de l'eau chaude.

Pour la cuisson des raviolis, faites bouillir un grand volume de l'eau salée (traditionnellement on parle d'un litre d'eau pour 100 grammes de pâtes), plongez-y vos raviolis.

La cuisson va être très rapide dès qu'ils remontent retirez-les grâce à une écumoire et faites les sauter dans votre poêle avec vos cèpes et ajoutez y vos noisettes grossièrement hachées.

Il ne vous reste plus qu'à les servir.



Eugénie

© La Popotte d'Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*