



Toque & Tablier



## Ravioles de foie gras, bouillon de légumes à la thaï

Pour 4 personnes.  
Préparation 25 min

**Bien s'organiser !** Les ravioles sèchent très vite au contact de l'air et, par conséquent, durcissent. Réalisez-les 2 ou 3h maximum avant de les déguster et surtout gardez-les bien au frais. Le bouillon peut, quant à lui, être fait à l'avance.

### Ma liste de courses... Chez

#### Le traiteur italien :

- Des plaques de lasagnes (**fraîches et réalisées du jour !**). Le nombre dépend de la taille des plaques (qui est différente selon les traiteurs). Dites-lui que vous faites 3 ravioles par personne de taille assez grande (8 x 8 cm à peu près).

#### Le producteur de foie gras :

- 40 g de bloc de foie gras (je vous conseille vivement la Maison Lafitte).

#### L'épicier :

- 1 sachet de bouillon de légumes réalisé par Joël Robuchon de la marque ARIAKÉ (disponible chez Monoprix par exemple)
- 2 cuillères à café de sauce nuoc-mâm
- Un peu de farine

#### Le primeur :

- Un petit bouquet de coriandre fraîche

#### Réalisons les ravioles.

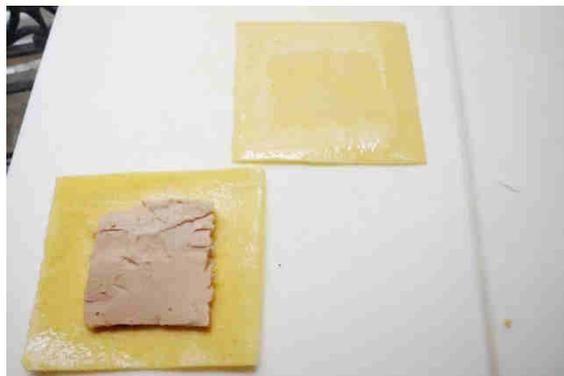
1. Découpez des carrés assez grands (8 cm par 8 cm à peu près). Pour être sûr de les avoir tous de la même taille, repliez la partie supérieure de votre plaque sur la partie inférieure. Mettez-les frais car elles sèchent très vite (et deviennent donc cassantes) ; vous les sortirez au fur et à mesure.



2. Détaillez de fines tranches de foie gras (10g à peu près par personne). Plus votre raviole sera fine, moins la pâte se fendra à la fermeture. Placez votre foie gras au centre de votre raviole. Prenez garde de bien laisser un bord d'un centimètre de chaque côté pour que vous fermiez aisément votre raviole.



3. Mouillez les bords de vos 2 carrés avec le doigt comme ci-dessous. Essayez votre planche toutes les 2 ou 3 ravioles confectionnées car, sinon, les carrés collent à la planche !



4. Refermez votre raviole en veillant à ne pas laisser d'air à l'intérieur. Pressez les bords fermement en prenant soin de ne pas appuyer sur le foie gras !



5. Soudez bien les bords entre eux. L'idéal est de ne plus voir de démarcation entre les 2 carrés. Si vous ne fermez pas assez, le foie gras va s'échapper durant la cuisson...Pour vous aider, ayez les doigts légèrement humides et travaillez bien l'extrémité du bord.



6. Farinez vos ravioles et réservez-les au frais au fur et à mesure que vous les confectionnerez. En effet, la pâte sèche vite et les ravioles doivent garder toute leur souplesse.
7. **Réalisons le bouillon** : Dans une casserole, faites bouillir 30 cl d'eau. Éteignez le feu sous la casserole et ajoutez 1 sachet de bouillon de légumes avec la sauce nuoc-mâm. Laissez infuser 5 minutes. Remettez le feu et faites cuire les ravioles. Elles sont cuites quand elles remontent à la surface (30 secondes - 1 minute).
8. Servez dans des assiettes creuses 3 ravioles par personne, posez 2 ou 3 feuilles de coriandre et 1 louche de bouillon (si vous mettez trop de bouillon, vous ne sentirez plus le foie gras en bouche ; de plus, il s'échappera dans le bouillon à la découpe !). Rien ne vous empêche ensuite d'en boire davantage quand vous aurez terminé les ravioles.

**Mes secrets chuchotés à l'oreille** : La réalisation de cette entrée n'est pas compliquée, il y a juste 6 règles d'or à suivre !

Règle 1 : Il faut faire des ravioles de taille assez importante pour avoir assez de foie gras par raviole. Et ne pas faire des ravioles épaisses, elles se fendraient à la fermeture !

Règle 2 : Pour travailler vos ravioles facilement, achetez-les bien fraîches chez le traiteur (les industrielles sont trop dures) et laissez-les au frais en permanence... Toutes les pâtes fraîches durcissent vite au contact de l'air.

Règle 4 : Essuyez votre planche toutes les 2 ou 3 ravioles car l'eau fait coller la raviole.

Règle 5 : Laissez suffisamment de bordure pour souder vos ravioles facilement. Et soudez-les bien pour que le foie gras ne s'échappe pas à la cuisson.

Règle 6 : Ne noyez pas vos ravioles dans le bouillon car vous ne sentirez plus le foie gras en bouche et en plus, il partirait dans le bouillon. Comptez une louche par personne ! Vous pourrez refaire du bouillon avec le sachet utilisé précédemment.

**Au secours !** : Zut ! Malgré tout le soin apporté, votre raviole s'est fendue ? Ce n'est pas si grave. Il vous reste sûrement des petits bouts de plaque de lasagne, faites-en une rustine et collez-la sur la fente et la faisant bien adhérer à la raviole (mouillez-la, ce sera plus simple)