

Créez votre signature culinaire !



Ravioles de Canard confit à l'Ail Noir, Billes de Radis & Bouillon au Foie Gras

Par le Chef étoilé et M.O.F 2011 Pierre Caillet

Recette pour 8 couverts

Pâte à ravioles :

- 280g farine T55
- 170 à 190g jaune d'oeufs
- 3g sel fin de Guérande

Farce de confit de canard :

- 20g graisse de canard
- 150g chair de canard confit
- 75g échalotes émincées
- 1/2 gousse d'ail hachée
- 15g fanes de carottes
- 15g fanes de radis
- 20g **Pâte à l'Ail Noir CHEF®**
- 125g **Fonds de Volaille Naturel CHEF®**

Garniture et Bouillon :

- 2 gros radis d'hiver (Type noirs ou violets de Gournay)
- 500g **Bouillon de Poule Naturel CHEF®**
- 50g foie gras cru
- 20g **Pâte à l'Ail Noir CHEF®**

Finition :

- Pluche de persil plat
- Fanes de carottes
- Pousses de radis

- Assembler tous les ingrédients au cutter.
- Fraiser ensuite la masse à la main pour homogénéiser la pâte, puis filmer et laisser reposer au frais au moins 20 minutes.
- Abaisser la pâte au laminoir à pâte jusqu'au N°6.
- Monter les ravioles, cuire dans le **Bouillon de Poule Naturel CHEF®** pendant 4 à 5 minutes, puis refroidir.

- Suer et compoter les échalotes et l'ail haché, à la graisse de canard.
- Ajouter les chairs de canard confit, effilochées et concassées, puis la **Pâte à l'Ail Noir CHEF®** et le **Fonds de Volaille Naturel CHEF®**.
- Terminer avec les herbes concassées et le foie gras en petits dés.
- Rectifier l'assaisonnement.

- Laver, peler les radis.
- À la cuillère à racine Diam. 10mm, détailler de petites billes dans les radis.
- Cuire les billes de radis dans le **Bouillon de Poule Naturel CHEF®**. Réserver.
- Ajouter au **Bouillon de Poule Naturel CHEF®**, la **Pâte à l'Ail Noir CHEF®** et le foie gras.
- Mixer.
- Porter à frémissement en fouettant.
- Rectifier l'assaisonnement puis tamiser.
- Servir chaud avec les ravioles

- Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.