

par *Gautier Margotteau*

Ravioles de foie gras aux gambas et espuma à la bisque



Ingrédients :

Pâte à ravioles

3 œufs à t° ambiante
300gr farine
1 c. à soupe huile d'olive

Consommé

Têtes gambas et coques
1 oignon
2 gousses d'ail
5 cl de cognac
Thym
½ l de fumé de poisson

Farce

150g de filet de poulet
4 gambas
2 échalottes
Persil
1 blanc d'œuf (et le jaune pour souder les ravioles)

Espuma

500 g de consommé
250g de crème

Progression de la recette

Bisque de Gambas

Faire revenir oignons, ail et thym dans une sauteuse. Ajouter les têtes de gambas et faire colorer puis déglacer le tout au Cognac. Mouiller à hauteur avec du fumé de poisson. Laisser réduire 1 heure à feu doux.

Ravioles

Pâte : pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Farce : dans un cutter, mixer la chair de volaille avec quelques queues de gambas, échalottes, persil et blanc d'œuf. Couper le foie gras en petits morceaux.

Confection : passer la pâte au laminoir et prédécouper des disques de 10 cm. Étaler un peu de farce au centre du disque et y déposer un cube de foie gras. Déposer un peu de jaune d'œuf autour du disque puis refermer avec un second disque de pâte. Réserver au frais.

Cuisson : faire bouillir du consommé au préalablement filtré. Laisser cuire pendant 6mn puis réserver.

Espuma

Dans un sautoir faire réduire le consommé de moitié puis le crémer. Passer le tout au chinois. Remplir le siphon* avec cette préparation tiède et gazer, puis réserver en bain-marie

**ATTENTION : se munir obligatoirement d'un siphon chaud/froid ; tous les siphons ne font pas le chaud*

Dressage

Se munir d'une assiette creuse et y déposer un pochon de consommé. Disposer 2 ravioles ainsi que 2 queues de gambas. Ajouter l'espuma à l'aide du siphon.

Bonne Dégustation