



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le beurre de foie gras

80 g de beurre doux
80 g de foie gras cuit
Sel (pm) pour mémoire
Poivre (pm) pour mémoire

Pour la pâte à raviole

48 feuilles de pâte raviole boudha
2/3 branches de persil plat

Pour le bouillon de volaille

Ailerons de volaille 2 kg
Jus de truffe (pm)
Poivre blanc (pm)
1 gros oignon en peau
10 g d'ail en chemise
Thym (pm)
4 blancs d'œuf

Le beurre de foie gras.

- Ramollir le beurre et le foie gras puis le passer au tamis, bien assaisonner la préparation.
- Remplir une poche à douille avec le beurre ramolli et les disposer sur les pâtes à raviole.

Pâte à raviole.

- Étaler les feuilles et disposer le persil plat.
- Disposer dessus et aplatir.
- Ensuite garnir et serrer les feuilles de pâtes avec un emporte pièce.
- 1 jaune d'œuf / eau et un pinceau, pour dorer vos ravioles.

Bouillon de volaille.

- Concasser les ailerons de volailles.
- Les faire colorer et rajouter un oignon brûlé avec la peau pour accentuer la coloration du bouillon ; puis rajouter le poivre, l'ail et thym et mouiller avec du bouillon. Et, jus de truffe.
- Ensuite cuire décanter les blancs d'œufs, les battre et rajouter de la glace puis clarifier.