

Raviolis de courge aux copeaux de foie gras

Alain Bächler, Les Trois Tours, Bourguillon

Recette pour 4 personnes :

Pâte à raviolis

350g de farine
150g de semoule fine
Sel
1 cs d'huile d'olive
1/2 cc de curcuma
15 jaunes d'œufs

Mélanger la farine, la semoule, le curcuma et le sel dans un saladier. Faire une fontaine, ajouter les œufs battus et l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Réserver au frais.

Masse à la courge

2 kg de courge en cubes
5dl de crème double
100g de mie de pain
100g de gruyère vieux
2 œufs

Réduire la crème le plus possible. Réserver. Cuire les cubes de courges dans de l'eau salée frémissante. Une fois bien cuits, égoutter les morceaux et mixer très fin avec la crème réduite. Ajouter les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.

Préparation des raviolis

Abaisser la pâte très fine (1 mm) au laminoir. A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des cercles d'environ 5cm.

Badigeonner les bords avec un peu d'eau, garnir le milieu du rond de pâte avec un peu de masse. Fermer avec un autre rond de pâte en prenant soin de bien coller les bords. Réserver au réfrigérateur.

Dressage

100g de foie gras cru tranché en lamelles
vin cuit
grains de grenade
poivre concassé
fleur de sel

Juste avant de servir, cuire les raviolis dans l'eau salée, dresser, et poser les copeaux de foie gras sur chaque ravioli. Ajouter pour le décor de la fleur de sel, du poivre concassé, des grains de grenade, du vin cuit.

Accord mets-vin

Vully, Initial, Cave du Petit Château, Simonet, Môtier

