



Cappelletis de foie gras fumé

aux aiguilles de pin, artichaut, citron

INGREDIENTS (4 PERS)

- Pour les cappellettis :
 - 250 gr de farine
 - 150 gr de jaunes d'oeufs
 - 250 gr de foie gras frais
 - Aiguilles de pin
- Pour le velouté foie gras :
 - 250 gr de bouillon de volaille
 - 250 gr de crème
 - 150 gr de foie gras frais
 - Sel, poivre
- Pour la garniture et décoration :
 - 4 artichauts bouquet
 - ¼ d'oignon ciselé
 - 1 gousse d'ail écrasé
 - Bouillon de volaille
 - Huile de l'olive
 - 1 brin de thym
 - 1 citron jaune
 - 1 brin de cerfeuil
 - Fleur de sel



RECETTE DU CHEF
GUILLAUME MANCHADO

PRÉPARATION

La pâte à raviole

Faire une fontaine avec la farine. Ajouter les jaunes battus. Pétrir, filmer et réserver au frais. Fumer le foie gras 15 à 20 minutes, filmer et réserver au frais.

Le velouté

Mélanger le bouillon de volaille et la crème, réduire de moitié. Ajouter le foie gras coupé en morceaux. Cuire 5 minutes, mixer, rectifier l'assaisonnement. Réserver.

La garniture

Tourner les artichauts, les réserver dans de l'eau citronné. Ciseler l'oignon. Le suer à feu doux à l'huile d'olive. Ajouter les artichauts, l'ail, le thym, suer. Mouiller au bouillon de volaille à hauteur. Assaisonner, cuire les artichauts fondants. Réserver.

Les cappelletis

Réaliser les cappelletis avec le foie gras fumé. Les réserver sur un torchon fariné au frais. Tailler le zeste du citron en julienne. Tailler les artichauts en 4, les vider. Réserver dans leur jus. Réaliser les pluches de cerfeuil. Au moment, pocher les cappelletis dans de l'eau frémissante salée pendant 4 à 5 minutes. Émulsionner le velouté de foie gras. Dresser, le velouté, les cappelletis, artichauts, un zeste de citron sur chaque cappelletis, une pluche de cerfeuil, fleur de sel. Servir aussitôt.



les tables du gers



Le Daroles
4, place de la libération
32000 AUCH
Tél.: 05 62 05 00 51