

# Cuisine Italienne

By Tatjana Poretti

## Foie gras

---



### Ingrédients

- 1 foie gras de canard de 500g (marque Volex chez METRO)
- 5 cl de Porto blanc ou (de Cognac, de Sauternes ou encore d'Armagnac)
- Noix de muscade
- Sel et poivre

### Accompagnement

- 3 baguettes de campagne tranchées en biseaux
- Confiture à l'oignon
- Du Sauternes

### Matériel

- 1 terrine ovale en céramique avec son couvercle (marque Berghoff, disponible au BULGARIA mall au rdc face à Carrefour)
- Un support en carton de la forme de la terrine
- Du film alimentaire
- Deux verres à eau identiques
- Un thermomètre (*facultatif*)



## Préparation

- Sortir le foie gras une heure avant de le dénervé
- Pour cela, pratiquer une incision avec un couteau et retirer les vaisseaux.



- Saler, poivrer et saupoudrer de noix de muscade l'intérieur et l'extérieur de chaque lobe.
- Les imbiber d'alcool
- Insérer le foie entier dans la terrine en l'enfonçant bien (gros lobe en premier, partie lisse au fond puis le petit lobe, partie lisse visible).
- Laisser mariner 30 min à température ambiante puis 24h au réfrigérateur, couvercle fermé.
- Préparer un bain marie pouvant accueillir la terrine et préchauffer le four à 200°C
- Immerger la terrine dans le bain marie en vérifiant que l'eau chaude y atteigne les deux tiers.
- Baisser immédiatement le four à 180°C et cuire 35 min ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 55°C
- Laisser refroidir la terrine 1h à température ambiante
- Entourer de film alimentaire le support en carton.
- Le poser au dessus du foie en pressant de façon à ce que le gras encore liquide recouvre sa surface.
- Remplir d'eau les deux verres et les poser sur le support.
- Figé le gras au réfrigérateur pendant 2h
- Retirer les verres et le carton et faire fondre le gras dans une casserole
- Recouvrir le foie du gras fondu puis laisser reposer encore 24h au réfrigérateur
- Démouler le foie et le déguster avec des tranches grillées de pain de campagne et d'une cuillère à soupe de confiture à l'oignon...Accompagné de Sauternes.



## Duo de raviolis farcis à la courge et aux épinards

---



### Ingrédients :

#### La pâte

- 500g de farine
- 5 oeufs
- 1 c à c de sel
- Huile d'olive extra vierge



#### Farcis de courge

- Une courge
- 3-4 biscuits Amaretti
- Une poignée de parmesan râpé
- 30g de beurre
- 1 œuf
- Noix de muscade, sel et poivre



#### Farcis d'épinards

- 500g d'épinards
- 500g de ricotta
- Une poignée de parmesan râpé
- 1 œuf
- Noix de muscade, sel et poivre



#### Sauce à la sauge

- 100g de beurre
- 1 poignée de sauge

## Préparation

### ▪ La pâte

- Mélanger la farine, le sel, les œufs, 1 filet d'huile d'olive puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Recouvrir la pâte de film alimentaire et la réserver au frais le temps de la préparation des deux farces.



### ▪ Farcis d'épinards

- A la poêle, faire suer les épinards à l'étouffée et retirer l'eau qui s'en dégage
- Mixer les épinards jusqu'à obtention d'une fine purée
- Y incorporer la ricotta, une poignée de parmesan râpé, un œuf, une pincée de noix de muscade, du sel et du poivre. Bien mélanger
- Verser la préparation dans une poche à douille puis réserver au frais

### ▪ Farcis de courge

- Découper grossièrement la courge, retirer les pépins et la faire cuire 1 h à au four à 180°C
- Retirer la chair de la courge à l'aide d'une cuillère à soupe
- Mixer les biscuits Amaretto jusqu'à obtention d'une poudre
- Y incorporer la chair de la courge, 1 œuf, une poignée de parmesan râpé, une noix de beurre, de la noix de muscade, du sel et du poivre. Mixer le tout.
- Verser la préparation dans une poche à douille puis réserver au frais





### ▪ Confection des raviolis

- Fariner le plan de travail et sortir la pâte du réfrigérateur
- L'étaler au rouleau à pâtisserie, la saupoudrer de farine, la plier en deux et l'étaler à nouveau au rouleau. Répéter l'opération jusqu'à obtention d'une pâte bien élastique
- Passer la pâte à la machine jusqu'à ce qu'elle soit très fine.
- Faire des ronds sur la pâte à l'aide d'un moule à raviolis ou bien à l'aide du rebord d'un verre à eau.
- Badigeonner le contour interne de chaque rond à l'œuf battu
- Au milieu de chaque rond, déposer une noisette de farce à l'épinard ou de courge à l'aide des poches à douille
- Recouvrir la noisette de farce en rabattant le ravioli sur lui-même et en prenant soin de chasser l'air qui y est emprisonnée. Exercer une pression avec les doigts afin de bien coller les rebords entre eux. Les raviolis doivent former des demies-lune.



- Dans une casserole à feu doux, faire fondre le restant de beurre et y incorporer les feuilles de sauge hachées grossièrement.
  - Porter l'eau salée à ébullition dans une grande casserole
  - Y plonger les raviolis pendant 4-5 min
  - Egoutter les raviolis puis les disposer immédiatement sur les assiettes
  - Assaisonner d'un filet de sauce de beurre à la sauge et de parmesan râpé (Pour les gourmets, rajouter un trait d'huile d'olive à la truffe blanche)
- 
- Déguster avec du vin

