



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour les cappellettis :

250 gr de farine
150 gr de jaunes d'œufs
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 d'olive
1 brin de thym
1 citron jaune
1 brin de cerfeuil
Fleur de sel

Cappelletis de foie gras fumé aux aiguilles de pin, artichaut, citron

PAR GUILLAUME MANCHADO

La pâte à raviolo

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 couper 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.

