



Ingrédients pour 6 pers. :

1,8 l de bouillon de volaille maison ou de qualité
100 g de foie gras de canard cru
1 gros bouquet de persil plat effeuillé
Fleur de sel
Poivre concassé
24 wontons (carrés de pâte à raviolis chinois, vous en trouverez dans les épiceries asiatiques).

- Mettez votre bouillon à chauffer dans une casserole et jetez-y les 3/4 du persil effeuillé. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez au chaud.
- Divisez le foie gras en 24 cubes. Assaisonnez-les en sel et en poivre et roulez-les dans le reste de persil haché.
- Déposez un cube de foie gras au centre d'un wonton. Rabattez les angles en les tournant comme si vous vouliez faire un bonbon (vous pouvez choisir un autre pliage mais celui-ci est très rapide ;-)). Renouvelez ces opérations pour les autres dés de foie gras.
- Plongez les raviolis dans le bouillon vert bouillant pendant +/- 1 mn.
- Répartissez le bouillon dans des bols individuels, mettez 4 raviolis par bol, et servez aussitôt.



Oie ou canard pour le foie gras ? C'est une histoire de goût. Le foie d'oie est plus cher et plus fin avec une pointe d'amertume.

Faites votre foie gras vous-même, c'est vraiment super simple, cela sera meilleur et plus économique. J'achète les foies chez Picard (foie gras de canard du sud-ouest), ils sont très bien et bénéficient d'une IGP (Indication Géographique Protégée). Suivez exactement les conseils de préparation figurant sur la boîte et vous serez étonné(e) du résultat.

