RAVIOLIS À LA DAUBE DE BŒUF ET AUX CÈPES, COPEAUX DE FOIE GRAS

- Deux jours avant, préparez la farce. Préchauffez votre four à 130°C. Épluchez la carotte, l'oignon et le céleri branche. Coupez-les en petits cubes (max 1 cm de côté).
- Mettez une cocotte en fonte à chauffer avec 3 c. à soupe d'huile d'olive. Salez les morceaux de viande. Quand la cocotte est bien chaude, faites dorer à feu vif les morceaux de viande de tous les côtés. Retirez-les, baissez le feu et ajoutez les légumes. Couvrez et faites suer pendant +/- 10 mn en remuant de temps en temps.
- Remettez la viande dans la cocotte avec les légumes, versez le vin et mouillez avec de l'eau à hauteur. Portez à ébullition. Écumez puis ajoutez le bouquet garni, l'ail et les cèpes séchés. Enfournez pour 5h00, voire un peu plus si vous pouvez.
- Une fois la viande cuite, retirez le bouquet garni, filtrez le jus de la daube et réservez-la au frais - une fois refroidie - dans une boîte hermétique. Coupez les gros cèpes en petits morceaux. Effilochez la viande à l'aide de deux fourchettes. Mélangez-la bien avec les légumes et les cèpes. Laissez refroidir, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.
- La veille, préparez les raviolis. Hachez le persil et ajoutez-le à la viande. Poivrez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin (ayez la main légère sur le sel car le fond de veau va saler la sauce).
- Prenez un carré de pâte à raviolis. Déposez une grosse cuillère à café de farce au centre. Mouillez les bords au pinceau avec de l'eau et couvrez avec un autre carré de pâte en prenant soin de bien chasser l'air. Appuyez bien sur tous les côtés pour bien souder les deux carrés de pâte entre eux. Prenez votre emporte-pièce et découpez le ravioli en forme de disque. Répétez ces opérations jusqu'à épuisement des carrés de pâte.
- Déposez les raviolis sur une plaque recouverte de papier cuisson. Vous pouvez les superposer en les séparant par une nouvelle feuille de papier cuisson. Filmez la plaque et mettez-la au congélateur (afin d'éviter que la farce ne détrempe la pâte). Les raviolis se conservent jusqu'à 3 jours au congélateur.
- Le jour même, 1h00 avant de passer à table, placez le foie gras au congélateur. Versez la sauce dans une casserole et ajoutez-y les galets de fond de veau surgelés. Portez à ébullition. Baissez le feu et faites réduire de moitié jusqu'à obtenir une sauce nappante. Réservez au chaud.
- Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau salée. Ajoutez les raviolis congelés, baissez le feu et faites cuire 4 à 5 mn. Récupérez très délicatement avec une écumoire (pour ne pas les percer) les raviolis. Mettez 5 raviolis par assiette. Versez quelques cuillérées de sauce, râpez des copeaux de foie gras avec un économe et servez aussitôt !

💡 Un bouquet garni se compose en général d'une feuille de poireau dans laquelle vous mettrez 2 à 3 tiges de persil, 2 à 3 branches de thym et quelques feuilles de laurier. Refermez bien la feuille de poireau et ficelez-la avec de la ficelle alimentaire.

Faites votre foie vous-même ! Achetez-les 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 (en salant simplement un peu moins) et vous serez étonné du résultat.

Ingrédients pour 8 pers. :

Ces quantités vous permettront de réaliser 40 raviolis.
Vous aurez besoin d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.

2 paquets de **carrés de pâte à raviolis chinois** (dans les épiceries asiatiques, au rayon frais ou surgelés)
120 g de **foie gras**
150 g de **fond de veau** (utilisez celui de chez Picard en galets portionnables, il est très bien, bien meilleur que les versions déshydratées...)

Pour la farce :

400 g de **jarret de bœuf** coupé en morceaux
75 cl de **vin rouge**
1 **carotte**
1 **oignon**
1 **branche de céleri**
75 g de **cèpes séchés**
1 **bouquet garni**
2 gousses d'**ail**
1/2 botte de **persil plat**
3 c. à soupe d'**huile d'olive**
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Pour une version plus économique, ne mettez pas de foie gras. Vous pouvez également remplacez les cèpes par des champignons de Paris ou une autre variété de champignons.