



1. Deux jours avant, faites la daube. 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).
2. 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.
3. Remettez la viande dans la cocotte avec les légumes, versez le vin et mouillez avec de l'eau à hauteur (les morceaux de viande doivent être recouverts). Portez à ébullition. Écumez puis ajoutez le bouquet garni, les gousses d'ail (pelées et coupées en deux) et les cèpes séchés. Enfournez et oubliez pendant 5h00... Jetez toutefois un coup d'œil au bout de 4h00, remuez et rajoutez un peu d'eau si le jus s'est beaucoup évaporé.
4. Une fois la viande cuite, filtrez son jus (jetez le bouquet garni mais conservez tout le reste, légumes inclus). Réservez.
5. À l'aide de deux fourchettes, effilochez les morceaux de viande. Coupez les cèpes en petits morceaux. Mettez le tout dans un saladier, ajoutez les légumes de la cuisson, 2 à 3 cuillères à soupe de jus filtré et mélangez. Une fois refroidi, réservez le reste du jus et la farce ([filmez-la au contact](#)) au réfrigérateur.
6. La veille, préparez les raviolis : Hachez le persil et ajoutez-le à la farce. Poivrez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin (ayez la main légère sur le sel car le fond de veau va saler la sauce).

Assez facile
1h45 de préparation
5h30 de cuisson
Cher

Ingrédients pour 8 pers. :

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

- 3 paquets de carrés de pâte à raviolis (dans les épiceries asiatiques, au rayon frais ou surgelés. Certaines marques permettent de faire 15 raviolis, d'autres 20, ce n'est pas toujours indiqué, dans le doute, prenez-en 3)
- 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 viande de bœuf (jarret, gîte, paleron ou joue), coupée en morceaux
- 75 cl de vin rouge
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 75 g de cèpes séchés (ou surgelés, passez-les sous un filet d'eau froide avant de les utiliser)
- 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



7. 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 chasser l'air. Appuyez bien sur tous les côtés pour 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.
8. Déposez les raviolis sur une assiette recouverte de papier cuisson (pour qu'ils ne restent pas collés une fois congelés). Superposez-les en les séparant à chaque fois par une feuille de papier cuisson. Filmez le tout et mettez au congélateur.
9. Le jour même, 1h00 avant de passer à table, placez le foie gras au congélateur.
10. Versez le jus dans une casserole, ajoutez les galets de fond de veau surgelés et remuez. Portez à ébullition. Baissez le feu et faites réduire de moitié jusqu'à obtenir une sauce nappante. Réservez au chaud.
11. Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau et salez. 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 cuillerées de sauce, râpez des copeaux de foie gras avec un économome 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 ficellez-la avec de la ficelle alimentaire. Faites votre foie vous-même. Achetez-les chez Picard, ils sont très bien. Suivez exactement les conseils de préparation figurant sur la boîte (en salant simplement un peu moins) et vous serez étonné du résultat.

Variantes :

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