Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bouillon de veau et ravioli de foie gras

Ingrédients

Préparation

Découper le foie gras en petits cubes. Répartir ces cubes au centre de chaque carré de pâte à Won ton. Saler, poivrer et déposer un peu de copeaux de truffes, quelques pluches de persil plat et quelques pluches de coriandre sur le foie gras. Battre l'oeuf dans un bol. Badigeonner les bords de chaque feuille avec un peu d'oeuf battu. Replier en deux et bien appuyer. Répéter l'opération avec tous les raviolis.
Mettre le fond de veau à chauffer. Amener à ébullition. Plonger les raviolis dans le fond, éteindre le feu et couvrir. Laisser pocher 5 minutes.
Répartir les raviolis et les feuilles de radicchio finement ciselées et le bouillon dans assiettes. Décorer avec la ciboulette.

Notes :