



RECETTE

Raviolis de foie gras

De l'Italie à la France, le jeune chef Denny Imbroisi aime jouer avec les saveurs et les traditions culinaires.

Lorsqu'une maison de vin d'Alsace rencontre un jeune chef, cela débouche sur des nouveaux accords mets & vins.

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour 500 g de raviolis frais : 3 œufs, 300 g de farine, 250 g de foie gras confit.

Pour le bouillon de canard thi : 300 g de manchons de canard, 1 céleri branche, 1 oignon rouge, 100 ml de vinaigre de riz, 50 ml de soja, 1 carotte, 2 bâtons de citronnelle, Écorces d'oranges.

Pour le dressage : 2 carottes fines, 1 radis noir, 1 betterave rouge, 1 navet long, 1 radis rouge pickles, 1 oignon rouge pickles, Coriandre cress, Sel et poivre.

Progression :

Le bouillon : Disposer les manchons de canard dans une casserole avec une carotte, l'oignon et le céleri pour le colorer. Ajouter le vinaigre de riz, puis l'eau pour recouvrir l'ensemble et laisser cuire pendant 40 min. Passer le tout à la passoire, assaisonner avec un peu de sel, de poivre et de la sauce soja. Verser le bouillon

dans une cafetière piston avec la citronnelle et les écorces d'orange pour intensifier le goût.

Les raviolis : Mélanger les œufs et la farine pour obtenir une pâte lisse. Étaler la pâte avec un lami-noir ou un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une pâte assez fine. La couper en petits carrés, déposer un morceau de foie gras et quelques pousses de coriandre dans la pâte fraîche découpée et fermer les raviolis en donnant la forme souhaitée.

Le dressage :

Réaliser de fines tranches de carottes, de radis noir et de betterave rouge à la mandoline, découper le navet en morceaux et faire revenir l'ensemble à la poêle avec un peu d'huile. Faire cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée pendant environ 1 min. Dans une assiette creuse, prédisposer les raviolis, les copeaux de légumes et les feuilles de coriandre. Ajouter un peu de radis et les oignons pickles pour soulever l'acidité. Verser le bouillon bien chaud et déguster.



Une recette de Denny Imbroisi pour la cave [Wolfberger](#)

Photo DR

Astuce du chef : ajouter un peu de marmelade d'yuzu, kumquat ou bergamote pour intensifier la chaleur du plat.

Accord mets-vin : Gewurztraminer Solstice d'Hiver 2013 de chez Wolfberger. Sous une robe or

brillante, il dévoile le parfum de fruits exotiques comme le litchi et la chaleur des épices lointaines. En bouche, l'attaque est souple, dotée d'une belle rondeur. Les arômes exotiques et épicés s'étièrent en une finale longue et persistante.