

Cuire le homard 4 minutes dans une chaufferette, le décortiquer et le réserver.  
Prendre les pâtes à raviole, y mettre le du foie gras et de la truffe puis la refermer avec un jaune d'œuf.  
Couper grossièrement un céleri boule, le cuire dans du lait pendant 20min puis le mixer.  
Récupérer les parures du homard et les hacher. Tailler en brunoise un céleri boule.  
Mélanger homard, céleri, jus d'orange, et cuire le tout dans du beurre.  
Tailler un céleri boule à la trancheuse puis retailer en triangle.  
Mixer du foie gras avec de l'eau et le fond de volaille pour la réalisation de la sauce.

**Ingrédients :**

Un demi-homard  
4 pâtes à raviole à la crevette  
1 oeuf  
100g de foie gras  
5g de truffe  
10 cl de jus d'orange  
3 céleris boules

**Sauce :**

20 g de foie gras  
10cl de fond de volaille

