

Ravioles de giraumon aux champignons, émulsion coco, basilic et curry

Temps de préparation

1 heure 30

Temps de cuisson

35 minutes

Nombre de couverts

4



Jean-Luc Williams

Pura Vida



Liste des ingrédients

Farce de la raviole

- 400 g de chair de giraumon
- 1 demi-oignon blanc
- 1 piment végétarien
- 1 feuille de bois d'inde
- 1 L d'eau
- 80 g de crème fromagère
- 1 gousse d'ail
- 50 g de champignons de Paris
- Zeste de citron
- 1 paquet de feuilles de ravioles

Bouillon

- 15 cl de crème liquide
- 25 cl de lait de coco
- 1 cuil. à soupe de curry
- Zeste de citron
- 1 branche de basilic frais local
- Une pincée de sel et poivre

Recette

Préparations du bouillon

Dans une sauteuse, versez le lait de coco, la crème liquide et le curry. Portez à ébullition et remuez pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Hors du feu, ajoutez le sel, le poivre et la branche de basilic et laissez refroidir.

Une fois refroidie, râpez un demi citron vert et mélangez.

Réservez

Préparation de la farce

Pelez et égrenez le giraumon et coupez la chair en petits dés.

Dans une casserole, versez 1 L d'eau, les dés de giraumon, le bois d'inde, portez à ébullition et faites cuire jusqu'à ce que le giraumon soit fondant.

Dans un mixeur, mixez les dés de giraumon et la crème fromagère jusqu'à l'obtention d'une purée.

Saupoudrez légèrement de zeste de citron vert.

Laissez refroidir celle-ci et mettre en poche.

Coupez en petits morceaux les champignons, ciselez l'oignon, le piment végétarien et l'ail.

Dans une poêle faites revenir **la moitié** des champignons dans le beurre, les légumes ciselés (l'autre moitié sera utilisée crue).

Réservez la préparation.

Fleurez (saupoudrez de farine) légèrement votre plan de travail et placez une feuille de raviole.

Au centre de cette feuille, placer délicatement un cercle emporte-pièce de 5 cm côté arrondi (non coupant).

Dans celui-ci, déposez à la poche la purée de giraumon en formant un cratère en son centre.

Dans ce cratère, ajoutez quelques champignons crus et cuits (le mélange de textures est important).

Retirez délicatement l'emporte-pièce et nettoyez celui-ci.

Sur une autre feuille de raviole, badigeonnez sur une face du blanc d'œuf (le blanc d'œuf permet de coller les 2 feuilles de la raviole) puis refermez votre raviole.

Placer à nouveau le cercle emporte-pièce au centre de la raviole (côté non coupant), pressez légèrement pour chasser l'air, collez les bords.

Utilisez un cercle emporte-pièce de plus grande taille pour découper en cercle votre raviole.

Dans une casserole d'eau bouillante, posez délicatement votre raviole et laissez cuire 5 minutes.

Votre raviole est prête

Dressage

Dans une assiette, placez au centre de celle-ci, le cercle que vous venez d'utiliser et déposez dans celui-ci la raviole.

Placez délicatement autour de ce cercle, le mélange de champignons crus et cuits ainsi que quelques pickles et chips de ti-nain.

Versez 2 ou 3 cuil. à soupe de bouillon sur la raviole puis ôtez doucement l'emporte-pièce.

Ce plat vous ravira par sa finesse et l'équilibre des textures !

Bon appéti