

RAVIOLE FARCI, COULIS D'ÉPIAIRE



Ingrédients pour 6 ravioles

| Ingédient | Quantité |
|-------------------------------|--|
| Pâte à ravioles de 10 x 10cm | 12 pc |
| Ricotta | 90 gr |
| Jambon cru | 1 tranche |
| Ciboulette | 0.17 botte |
| jaune d'oeuf | 1 pc |
| Épiaire | 10 gr (pour les ravioles) |
| Épiaire | 15 gr (pour le coulis) |
| crème fraîche | 200 ml (ou noix de cajou mixées + eau) |
| Piment d'espelette | 0 (Quantité souhaitée) |
| Sel, poivre | 0 (Quantité souhaitée) |
| Cacahuètes enrobées de wasabi | 0 (Quantité souhaitée) (Pour la décoration et le croquant) |

Préparation

1. Réaliser la farce : Tailler le jambon en petits dés ou en lanières, ciseler finement la ciboulette et l'épiaire et mélanger le tout avec le fromage.. Assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette.

2. Facultatif: passer les tiges et feuilles excédentaires dans un extracteur de jus. Verser ce jus dans la farce pour en augmenter la saveur. S'il reste du jus, l'incorporer dans la sauce qui accompagnera les ravioles.

3. Disposer une feuille de raviole sur la table et déposer une cuillère de farce au milieu. Passer un peu de dorure (jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau pour en faciliter l'application) sur les bords en guise de colle, puis refermer avec une autre feuille de raviole en prenant soin de chasser un maximum d'air. Retirer éventuellement l'excédent de pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Réserver. NB: il existe de nombreuses façons de façonner les ravioles. Une présentation sous forme de ballotines apportera un

peu plus de relief dans l'assiette au moment du dressage.

4. Réaliser le coulis d'épiaire : nettoyer et laver les feuilles d'épiaire excédentaires. Plonger les feuilles d'épiaire dans la crème et l'amener à ébullition. Mixer et laisser infuser. (Facultatif: Incorporer le jus d'épiaire obtenu avec l'extracteur). Incorporer un peu de fond de volaille. À la dernière minute, rectifier l'assaisonnement.

5. Préparer le dressage: feuilles ou fleurs d'épiaire, un brin de ciboulette et des cacahuètes au wasabi pilées par exemple pour la déco et le croquant.

6. Pocher les raviolis 2 minutes dans une eau frémissante juste avant de les dresser sur assiette, nappées du coulis. Recommandation : reprendre un peu de la crème infusée et la passer au siphon pour ajouter un espuma d'épiaire par-dessus le tout.
