

RAVIOLES DE CÉLERI RAVE ET SAUCE ÉPIAIRE

Ingrédients pour 8 petites ravioles

Ingrédient	Quantité
épiaire des bois (jeunes feuilles)	32 feuilles (de taille moyenne)
Bûche de chèvre	2 tranches
Céleri-rave	1 (bien frais)
Oeuf	1 (battu)
jambon fumé	2 tranches (fines tranches)
échalote	1 (petite)
Bouillon de poule	1/4 cube
de beurre	1 morceau (petit)
Huile d'olive	
Feuilles d'épiaire	2 poignées
Sel, poivre	
eau chaude	10 cl
Maïzena	
chèvre frais ou maquée de chèvre épaisse	8 càc
crème fraîche	10 cl

Préparation

1. SAUCE À L'ÉPIAIRE: Délayer le cube de bouillon dans 10 cl d'eau chaude. Hacher finement l'échalote et la faire suer avec un peu d'huile d'olive et de beurre dans une petite casserole, jusqu'à ce qu'elle soit transparente. Ajouter l'eau avec le bouillon et laisser mijoter à feu doux. Ciseler les 2 belles poignées d'épiaire et réserver

2. Pendant que la sauce réduit, COMMENCER LES RAVIOLES: Éplucher et laver le céleri rave. Couper des tranches de 2mm à la mandoline. Dans chaque tranche, Découper des carrés de 8 cm de côté. Porter une petite casserole d'eau à ébullition et blanchir les carrés de céleri 1 min dans l'eau bouillante. Les sortir délicatement (avec une pince ou écumoire) et réserver. Ciseler très très finement les 32 feuilles d'épiaire et mélanger au fromage de chèvre frais

3. Allumer le four sur position grill au maximum Couper 1 lamelle (par assiette) de 2cm de large et environ 6cm de long dans les tranches de jambon fumé. Placer les lamelles et le reste du jambon sur une grille au four (le reste servira à être émietté) et laisser sécher en surveillant. Les sortir dès que les tranches sont suffisamment rigides.

4. Badigeonner les carrés de céleri avec l'œuf battu. Déposer 1 petite cuillère à c de farce dans un angle. Plier chaque carré en 2 pour réaliser des ravioles de forme triangulaire et souder les bords en appuyant du bout des doigts. Huiler légèrement un plat allant au four, et disposer les ravioles. Émietter les tranches de bûche de chèvre sur les ravioles et verser un filet d'huile d'olive.

5. Revenir à la SAUCE: Quand la sauce a réduit de moitié, ajouter la crème et porter à ébullition. Rajouter les feuilles d'épiaire ciselées. Laisser infuser à feu doux au moins 10 minutes Mixer le tout finement. Si la sauce est trop liquide, rajouter du maïzena dilué dans de l'eau froide (1 petite càc dans quelques cl d'eau). Poivrer et saler (attention au sel car le jambon fumé donnera déjà un goût salé)

6. Passer le plat avec les ravioles au grill 5min, jusqu'à ce que le fromage soit doré. DRESSER LES ASSIETTES: (voir photo) Par assiette: 1 petite louche de sauce 2 ravioles une lanière de jambon fumé un peu de jambon fumé émietté pour le côté croquant un peu de poivre sur les ravioles et une petite feuille d'épiaire pour la déco Vous pouvez servir avec des petits pains, idéalement fraîchement sortis du four :-)
