

RAVIOLES DE CHOU-RAVE AUX SCAMPIS, CITRON VERT ET ÉGOPODE



Ingrédients pour 8 ravioles

Ingrédient	Quantité
chou rave	0 1
Citron vert	0 1 (Il doit être bio car le zeste est utilisé)
scampis crus	0 8
échalotte	0 1
de jeunes égotodes	
crème de raifort	0 1 c à s
Huile d'olive	0 1 c à s
mayonnaise	0 1 c à s

Préparation

1. Hacher les scampis. Emincer l'échalotte et hacher menu les tiges et feuilles d'égotode. Ajouter un filet d'huile d'olive, la moitié du zeste du citron et son jus, ainsi que les égotodes hachées. Ajouter la mayonnaise, la crème de raifort, un peu de fleur de sel et un tour de moulin de poivre noir. Poser sur chaque rondelle de chou-rave une cuillère à soupe du mélange. Refermer la raviolle avec une mini pince à linge en y pinçant un petit foliole d'égotode
2. Réaliser les fines rondelles est l'opération la plus délicate de la recette. Je les réalise avec une mandoline. Si les tranches sont trop grosses, elles cassent lorsqu'on les replie.
3. Il est important de mettre les ravioles au frigo durant une heure pour accroître le plaisir de la fraîcheur lorsqu'on les met en bouche.
4. A la période des fêtes de fin d'année, quand il n'y a plus de chou-raves chez votre maraîcher, la recette peut se réaliser aussi avec du gros radis noir. Dans ce cas, il est recommandé de diminuer la quantité de raifort car le radis est déjà bien piquant.

