

TRIVIOLES D'ÉGOPODE ET ACCOMPAGNEMENTS (LIT VÉGÉTAL, SAUCE, ÉCUME)



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Égopode	175 g
jus d'égopode	50 ml
Blanc d'oeuf	80 g
oeuf entier	50 g (1 oeuf entier)
farine	100 g (le double du poids de l'oeuf)
eau	1 càs (glacée)
Lentilles	250 g
Ricotta	250 g
Oignon	1
Beurre	50 g (beurre de ferme salé)
crème fraîche 35%	250 ml
Curcuma	1 càc
sel et poivre	

Préparation

1. Casser l'œuf et le peser. Y ajouter le double de son poids de farine.

2. Mélanger l'œuf, la farine, l'eau et une pincée de sel. La pâte doit être élastique. Si elle est trop collante, ajouter de la farine, si elle est trop sèche, ajouter de l'eau.

3. Former une boule de pâte et la réserver dans un film plastique pendant 30 minutes

Pour la cuisson des lentilles:

1. Cuire les lentilles 20 minutes. Les égoutter et les réserver.
-
-

Pour la sauce et l'écume:

1. Passer l'égopode dans un extracteur de jus à froid.
-
-
2. Chauffer 250 ml de crème fraîche. Ajouter 50 ml du jus ainsi obtenu à la crème. Laisser réduire.
-
-

Pour le lit végétal:

1. Couper l'oignon et le faire revenir dans 50 g de beurre pour le rendre translucide. Y ajouter 25 g d'égopode émincé finement et 80 g de blanc d'oeuf. Laisser cuire à feu doux 10 minutes en surveillant
-
-

Pour la farce:

1. Prendre 150 g d'égopode, séparer les feuilles de leurs pétioles. Couper grossièrement les feuilles et tailler finement les pétioles.
-
-
2. Mixer les lentilles refroidies avec la ricotta et les feuilles d'égopode. Ajouter ensuite les pétioles taillés finement. Mélanger et assaisonner de sel et poivre
-
-

Pour le montage et la cuisson des ravioles:

1. Etaler la pâte à ravioles grâce à une machine à pâtes
-
-
2. Prélever des cercles de pâtes avec un emporte pièce. Mettre de la farce au centre. Ramener un bord sur l'autre pour obtenir des demi-lunes. Bien coller les deux parties à l'aide d'une fourchette. Petit clin d'oeil à l'égopode aussi appelée "3 x 3", une variante à la forme traditionnelle de ravioles est de découper des triangles de pâte plutôt que des cercles afin de créer des "trivioles"
-
-

3. Porter de l'eau à ébullition dans une casserole. Y mettre les ravioles. Elles sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface.
-
-

Pour le dressage:

1. Mixer la sauce afin d'obtenir une écume
-
-

2. Dresser les assiettes en commençant par le lit végétal sur lequel poser les trivioles et la sauce surmontés d'écume. Ajouter une tuile à l'égo-pode (cfr autre recette) pour apporter du croquant
-
-