

GRANDE RAVIOLE MORILLES *Vin jaune, céleri rave & persil*



Plat

Grandes Ravioles



Nb. portions

4/5



Préparation

40 MIN



Cuisson

5 MIN



INGRÉDIENTS

- 500g de Grandes Ravioles Morilles Royans
- 100g de crème crue
- 50g de noix
- 50g d'huile neutre (Colza..)
- 25g de beurre
- 3 bottes de persil plat
- 2 échalotes
- 1 céleri rave
- 10cl de vin jaune

RECETTE

Brunoise de céleri rave

- Laver et éplucher le céleri rave. Rassembler les épluchures dans une casserole, mouiller à hauteur à l'eau et cuire à petit frémissement pendant 15 minutes pour obtenir un bouillon de céleri. Passer, réserver.
- Tailler le céleri en brunoise.
- Fondre le beurre dans une casserole, ajouter le céleri, saler et faire revenir quelques minutes à feu doux.
- Ajouter un peu de bouillon de céleri, puis cuire à couvert jusqu'à ce que le céleri soit fondant.
- Poivrer à la fin de la cuisson.

Huile de persil

- Laver et équeuter grossièrement le persil. Bien le sécher.
- Chauffer l'huile dans une casserole jusqu'à environ 80°C (le persil doit crépiter dans l'huile, mais l'huile ne doit pas fumer).
- Ajouter le persil à l'huile, mélanger rapidement quelques secondes dans la casserole, puis mixer vivement pendant 5/10mn.
- Débarrasser et laisser refroidir. Utiliser uniquement la partie bien verte de l'huile.

Sauce vin jaune / crème crue

- Éplucher les échalotes et les ciseler.
- Fondre le beurre dans une casserole, suer les échalotes, déglacer au vin jaune.
- Réduire puis ajouter la crème.
- Cuire quelques minutes à feu doux.
- Poivrer et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Cuisson des Grandes Ravioles & dressage

- Cuire les Grandes Ravioles Royans dans une eau salée frémissante.
- Disposer les Grandes Ravioles, ajouter brunoise de céleri, un filet d'huile de persil et quelques noix torréfiées (15min - 160°C).
- Napper de sauce vin jaune et servir.