



Raviolis de langoustines au foie gras, cresson et sauce au citron vert

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Recette pour 12 raviolis (4 personnes)

Ingrédients

- 12 langoustines

Pour la pâte à raviole

- 250 g de farine T55
- 100 g de semoule de blé dur extra fine
- 2 œufs
- ½ c. à soupe d'huile

Pour le bouillon

- 50 cl d'eau de cuisson des langoustines
- 1 c. à soupe de fumet de poisson
- 1 bâton de citronnelle
- 1 citron vert
- 3 feuilles de combava

Pour la garniture

- 2 tranches de foie gras
- 50 g de cresson
- 1 petit fenouil

Pour la sauce au citron confit

- 12,5 cl de fumet de poisson
- 1 petit citron confit

- 10 g de beurre
- 10 g de farine
- 5 cl de crème fraîche
- 12 g de beurre pour lier la sauce en émulsion de beurre

Cuire les langoustines

1. Plonger les langoustines vivantes dans un gros volume d'eau bouillante salée.
2. Lorsque les langoustines commencent à remonter à la surface de l'eau, prolonger la cuisson d'1 minute maximum. Les égoutter rapidement.
3. Réserver ½ litre d'eau de cuisson pour réaliser le bouillon.
4. Couvrir d'un linge propre et laisser refroidir.

Préparer la pâte à ravioles

1. Battre les œufs en omelette.
2. Dans le bol d'un robot, déposer la farine et la semoule de blé dur. Creuser un puits et ajouter les œufs battus, l'huile d'olive et l'eau. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle commence à devenir sableuse.
3. La travailler à la main pour lui donner de l'élasticité, ajouter une cuillère à soupe d'eau si nécessaire : la pâte doit être souple et élastique mais pas collante.
4. Laisser reposer pendant 30 minutes au frais dans du film étirable.

Préparer le bouillon

1. Tailler le bâton de citronnelle en très fins bâtonnets.
2. Couper le citron vert en quatre.
3. Faire chauffer l'eau de cuisson des langoustines. Ajouter les bâtonnets de citronnelle. Presser 2 ou 3 quartiers de citrons et les déposer dans le bouillon. Ajouter le fumet et mélanger bien. Assaisonner selon votre goût. Ajouter les feuilles de combava et faire infuser à feu doux pendant 20 minutes environ. Réserver au chaud.
4. Préparer la garniture. Déposer les tranches de foie gras dans une poêle bien chaude et les faire revenir rapidement. Réserver.
5. Rincer et faire suer le cresson dans une poêle bien chaude en remuant régulièrement pendant 4 à 5 minutes. Réserver.
6. Laver et râper le fenouil. Récupérer les pluches.

Les ravioles

1. Décortiquer les langoustines.

2. Diviser la pâte à raviole en deux. Sur un plan de travail fariné, abaisser les pâtons à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2 mm ou utiliser une machine à ravioles (plus facile pour réaliser une pâte très fine et régulière).
3. A l'aide d'un emporte-pièce à cannelé, découper des ronds de pâte et garnir la moitié des disques de pâte de morceaux de foie gras poêlé, de cresson, de langoustines. Ajouter le fenouil râpé et une pluche. Poivrer.
4. Humidifier légèrement le pourtour de la pâte du bout des doigts avec un peu d'eau, poser un disque de pâte non garni par-dessus et bien appuyer pour faire adhérer les deux pâtes ensemble. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.
5. Plonger les ravioles dans le bouillon bien chaud pendant 5 à 8 minutes.
6. Hacher finement le citron confit. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et réaliser un roux. Verser le fumet bouillant et mélanger jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter le citron confit haché et mélanger bien. Hors du feu, verser la crème et mélanger. Ajouter le beurre en morceaux pour bien lier la sauce.
7. Servir les ravioles, verser 1 belle louche de bouillon accompagné de la sauce au citron confit poivrer et déguster sans plus attendre.

© Recette et stylisme : AnneCé Bretin – Visuel : Amélie Roche pour le Cniel, la filière laitière