



Ravioles langoustine, ricotta et noix de bœuf Aoste, émulsion lait de coco citronnelle

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 6 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 tranches de Noix de Bœuf Aoste
- 300 g de farine
- 3 œufs
- 12 langoustines
- 15 g de beurre
- 150 g de ricotta
- Baies roses
- Fleur de sel
- Coriandre

1. Mélanger la farine et le sel dans un récipient. Former un puits et y casser les œufs.
Travailler la pâte en pétrissant légèrement. Ajouter l'eau si nécessaire. La pâte doit rester souple et ferme.
2. Laisser reposer au frais pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps décortiquer et cuire les langoustines dans une poêle avec du beurre.

4. Hacher grossièrement les langoustines et la noix de bœuf Aoste. Ajouter la ricotta puis mélanger pour obtenir un mélange homogène puis réserver.
5. Mélanger les œufs battus et le lait.
6. Diviser la pâte en deux. Sur le plan de travail fariné, abaisser les deux morceaux de pâte au rouleau sur 2 mm (ou utiliser un laminoir pour réaliser une pâte très fine et régulière). Réaliser des cercles cannelés à l'aide d'un emporte pièces.
7. Répartir la farce en petits tas au centre de la première abaisse. Humidifier légèrement le pourtour vide, puis déposer la deuxième abaisse par-dessus et appuyer légèrement sur les côtés pour souder la pâte.
8. Faire infuser 15 minutes le lait de coco avec un bâton de citronnelle et un oignon blanc ciselé dans une casserole à feu doux. Émulsionner le tout au mixeur plongeant pour obtenir une mousse légère.
9. Faire cuire les ravioles dans un grand volume d'eau bouillante salée 5 à 8 minutes.
10. Égoutter et servir accompagné de l'émulsion coco citronnelle, de coriandre fraîche et de baies roses concassées.