



Ravioli au Comté AOP et poivre noir au boeuf fondant dans son jus, dés de courge et noisettes grillées

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 1h30

Temps de cuisson : 3 heures

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 sachets de Ravioli au Comté AOP et poivre noir Saint Jean
- 30 g de noisettes
- Sel et poivre

Pour l'émulsion

- 250 g de crème fleurette
- 50 g de lait
- 1 g environ d'agar-agar
- 50 g de Comté AOP finement râpé

Pour le boeuf fondant

- 800 g de paleron de bœuf
- 800 ml de bouillon de légumes, chaud
- 1 oignon émincé
- 1 échalote émincée
- 1 c. à café de mélange 4 épices
- 200 g de courge coupée en dés

Préparer votre bœuf fondant

1. Dans une cocotte en fonte, faire fondre l'oignon et l'échalote émincés dans un peu d'huile puis saupoudrer des épices. Une fois l'oignon et l'échalote translucides, les mettre de côté.
2. A feu vif puis saisir entièrement le morceau de bœuf dans la cocotte. Une fois la viande bien dorée, remettre les oignons/échalotes dans la cocotte.
3. Verser 2/3 du bouillon chaud dans la cocotte et porter le tout à ébullition.
4. Ensuite, couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux pendant 2h30/3h.
5. Retourner votre rôti 2 ou 3 fois pendant la cuisson en veillant à ce qu'il soit toujours humidifié. (Ajouter le restant du bouillon si besoin).
6. Le rôti est cuit lorsque vous détachez facilement la viande avec une fourchette.
7. À la fin de la cuisson, effiloche le bœuf.
8. Passer le jus au chinois puis réserver au chaud le bœuf effiloché dans son jus.

Préparer l'émulsion

1. Dans une casserole, mélanger la crème, le lait, le sel et le poivre puis porter à ébullition. Ajouter l'agar agar à la préparation et mélanger.
2. Ajouter le comté, mélanger de nouveau puis passer au mixeur quelques minutes. Passer au chinois et verser la préparation dans un siphon. Gazer puis réserver au bain-marie jusqu'au service.

Préparer les dés de courges

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Sur un papier sulfurisé, placer vos dés de courges et verser dessus 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer puis mettre à cuire dans le four chaud pendant 20 min environ. Ils doivent être fondant.
3. Ecraser les noisettes puis les griller dans une poêle environ 4/5 min. Réserver.
4. Cuire les ravioli 4 min dans l'eau frémissante, les retirer à l'aide d'une écumoire.
5. Mélanger les ravioli avec le bœuf fondant et son jus puis répartir dans chaque assiette. Ajouter sur le dessus les dés de courges et les noisettes grillés. Servir immédiatement.