

## **Ravioles de ris de veau au poivre de sichuan**

-

### **Pour 4 personnes:**

#### Pâte à ravioles

-farine 250 grs

-Beurre 80 grs

-eau 100 grs

-sel

#### Farce:

-ris de veau 120 grs

-chaire de volaille (filet de poulet) 120 grs

-foie gras cru de canard 50 grs

-œufs entiers 3

-blancs d'œufs 3

-crème épaisse 2 cuillères à soupe

-échalote hachée 1

-truffe 1

-porto rouge 2 cl

-sel, poivre de sichuan

#### Sauce:

-cuisson des ris de veau 1/2 litre

-crème liquide 1 dl

### **Préparation:**

Cuire les ris de veau dans un court bouillon une vingtaine de minutes puis les réserver au frais. Ensuite, les séparer en les débarrassant des petits nerfs et des morceaux de peau blanche.

Préparer la pâte à ravioles en incorporant le beurre en pommade à la farine puis l'eau et le sel. La laisser reposer au moins 2 heures au frais en la débitant en 4 boules de taille égales.

Faire la farce au cutter avec la chair de volaille coupée en gros cubes puis le foie gras également coupé, l'échalote hachée et la truffe.

Incorporer ensuite les œufs entiers et les blancs puis la crème épaisse et le Porto.

Assaisonner avec le sel et le poivre de sichuan.

Étaler les pâtons reposés avec un laminoir à pâte en quatre bandes d'environ 1 mm d'épaisseur.

Sur deux d'entre elles, déposer à la poche six petites noix de farce et quelques morceaux de ris veau. A l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau, napez la surface restante de ces deux bandes et recouvrez les avec les deux autres

bandes de pâtes. Découpez avec un emporte-pièce rond de 8 cm autour de chaque noix de farce puis enlever l'excédent de pâte et finir de coller les bords des ravioles en appuyant avec le dos d'un plus petit emporte-pièce.

Cuire ensuite les ravioles dans de l'eau frémissante environ 4 minutes.

Pour faire la sauce, réduire une partie de la cuisson des ris de veau et ajouter la crème, réduire encore d'un tiers et rectifier l'assaisonnement et ajouter un tour de moulin avec du poivre de sichuan.

Servir dans une assiette creuse trois ravioles et partiellement recouvrir avec la sauce.

### **Aumônière de St Pierre aux écrevisses** **Julienne de légumes et bisque mousseuse**

#### **Pour 4 personnes:**

- Saint Pierre 1 pièce env 1 kg
- écrevisses 20 pièces
- carottes 2
- poireau 1
- crème liquide 2dl
- feuilles de brick 4
- sel, poivre

#### **Bisque:**

- écrevisses 15 pièces
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 cuillère de tomate concentrée
- 1 cuillère de farine
- 5 cl de cognac
- 1dl de vin blanc

Sel, garniture aromatique

**Préparation:**

-

Lever ou faire lever les filets de St pierre puis enlever la peau.

Châtrer puis séparer les queues des écrevisses et les cuire dans un cours bouillon environ 5 minutes. Les décortiquer et réserver au frais.

Réaliser ensuite la bisque en faisant revenir dans de l'huile d'olive une mirepoix de carottes , de fenouil et d'oignons puis les écrevisses entières.

Les faire colorer et ensuite flamber au cognac en ajoutant une cuillère de tomate concentrée et une cuillère de farine.

Mouiller au vin blanc et à l'eau et ajouter une garniture aromatique.

Laisser cuire une vingtaine de minutes.

Séparer les écrevisses du bouillon puis les concasser à part à l'aide d'un pilon les remettre ensemble à cuire encore une dizaine de minutes.

Presser ensuite le tout au chinois.

Faire la julienne de légumes avec les carottes et le blanc du poireau puis la cuire 2 minutes à l'eau bouillante.

Faire saisir quelque instants mais sans les cuire complètement les filets de poisson coupés en tronçons légèrement farinés et assaisonnés dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'huile d'olive.

Mettre une feuille de brick dans une assiette creuse et déposer au centre un peu de julienne de légumes, deux tronçons de St pierre et quelques queues d'écrevisses décortiquées. Refermer la feuille et maintenir avec deux cure dent en bois. Refaire cette opération pour les quatre aumôniers et les mettre au four à 200° environ 5 minutes.

Terminer la sauce en ajoutant à la bisque la crème qui aura été monter en chantilly auparavant.

Garnir le fond des assiettes avec la sauce mousseuse puis l'aumônière sortie du four et décorer avec les têtes d'écrevisses et quelques herbes.

**Recette proposée par :**

**Jean-Louis ZANIN**

**Aux Fines Herbes**

**15, rue de la Maix 88000 ÉPINAL**

**03.29.31.46.70**