François Adamski

Entrées chaudes aux produits de la mer

Ravioles d'escargots, céleri, crème d'ail et persil

1h20	45 min	35 min	0	731
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

1. A l'aide d'un économe, éplucher les pommes de terre, les placer aussitôt dans un saladier d'eau pour qu'elles ne noircissent pas.
2. Avec un couteau d'office, éplucher le céleri rave. Réserver.
3. Eplucher l'ail avec le couteau d'office, le couper en deux et ôter le germe. Réserver.
4. Effeuiller le persil au-dessus d'un saladier et réserver.
5. A l'aide d'une mandoline, tailler les pommes de terre en tranches de 5 mm.
6. Superposer les tranches de pommes de terre et les tailler en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
7. Remettre les cubes de pommes de terre dans le saladier d'eau. Changer l'eau régulièrement avant la cuisson.
8. Tailler des tranches de céleri avec la mandoline puis les tailler en brunoise avec un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
9. Avec l'envers de la lame de l'éminceur, émincer les gousses d'ail. Puis, avec le plat de la lame, aplatir l'ail

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les ravioles d'escargots

- 24 **Escargot(s)**
- 24 unité(s) entière(s) **Pâte à ravioles**
- 0.5 **Céleri-Rave**
- 3 **Pomme(s) de terre**
- 3 **Gousse(s) d'ail**
- 1 botte(s) **Persil plat**
- 100 g **Beurre**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Farine**

Ingrédients pour la sauce

- 50 g **Beurre**
- 50 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

émincé. Hacher ensuite très finement l'ail aplati avec la lame coupante de l'éminceur. Réserver.

10 Ciseler finement le persil avec l'éminceur puis réserver dans un bol.

11 Egoutter les dés de pommes de terre dans une passoire.

12 Faire chauffer une poêle sur feu vif avec du beurre. Lorsqu'il mousse, verser le céleri et faire revenir en remuant avec une cuillère en bois.

13 Baisser légèrement le feu, assaisonner de sel et de poivre.

14 Lorsque le céleri est cuit mais encore un peu croquant, débarrasser dans un saladier.

15 Remettre du beurre dans la poêle sur feu vif. Lorsqu'il mousse, ajouter les pommes de terre. Mélanger avec la cuillère en bois.

16 Assaisonner de sel et de poivre puis laisser cuire en mélangeant régulièrement.

17 Ajouter du beurre, ajouter 1/3 de l'ail et un peu du persil haché.

18 Verser les pommes de terre cuites dans le saladier contenant le céleri et mélanger. Réserver au réfrigérateur.

19 Faire chauffer une autre poêle avec du beurre. Lorsqu'il est noisette, ajouter les escargots.

20 Ajouter à nouveau la moitié de l'ail restant, un peu de persil, du sel, du poivre, mélanger.

21 Débarrasser les escargots dans un bol.

Étape 2

Préparation de la crème d'ail et de persil

1 Mettre du beurre dans une casserole, le faire fondre. Quand il commence à chanter, ajouter l'ail préalablement émincé. Mélanger avec la cuillère en bois.

2 Ajouter le persil restant et mélanger.

3 Verser la crème liquide tout en mélangeant.

4 Assaisonner de sel et de poivre, porter à ébullition sur feu vif.

5 A ébullition, réduire le feu et laisser cuire pendant environ 10 minutes.

6 Pour vérifier la consistance de la crème, se servir d'une cuillère à soupe et la faire couler, elle ne doit pas être trop liquide.

7 Mixer la crème avec un mixeur plongeant directement dans la casserole. Laisser réduire encore 1 minute et réserver au chaud.

Étape 3

Préparation des ravioles

1 Sortir le saladier de céleri et de pommes de terre du réfrigérateur.

2 Casser un oeuf, séparer le blanc du jaune.

3 Mélanger dans un bol le jaune avec un pinceau, ajouter du sel.

4 Fariner le plan de travail puis déposer les feuilles de ravioles.

5 Déposer un peu de pommes de terre et céleri au centre avec une cuillère à soupe, ajouter un escargot.

6 Mettre sur le plan de travail les feuilles de pâte à ravioles qui serviront à recouvrir la farce. Les badigeonner de jaune d'oeuf avec un pinceau.

7 Déposer la face badigeonnée de dorure sur la farce, souder les bords pour ne pas que cette dernière s'échappe.

8 Il est possible d'utiliser un emporte-pièce pour centrer la farce, donner du volume et une jolie forme aux ravioles.

9 Avec un autre emporte-pièce plus grand, tailler les ravioles en cercles. Vérifier que les bords des ravioles sont soudés.

10 Réserver les ravioles sur une assiette recouverte de papier sulfurisé.

11 Faire chauffer une casserole d'eau, saler.

12 A ébullition, plonger les ravioles dans l'eau pendant 3 à 4 minutes.

13 Débarrasser les ravioles avec une écumoire une fois qu'elles sont cuites.

Étape 4

Dressage

1 Dresser les ravioles dans une assiette creuse et les napper généreusement de sauce bien chaude.

2 Décorer de quelques feuilles de persil et servir.