Mathieu Rostaing Tayard

Entrées chaudes à la viande

Raviole ouverte aux herbes, effilochée de lapin, fèves et crevettes grises

7h	1h	1h	5h	524
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du jus d'herbes

1. Porter une casserole d'eau salée à ébullition puis y plonger la ciboulette, la coriandre et le persil.
2. Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
3. Laisser cuire les herbes 1 min puis les plonger dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire.
4. Égoutter ensuite les herbes dans une passoire.
5. Mettre les herbes égouttées dans un robot et mixer. Réserver.

Étape 2

Préparation de la pâte à raviole

1. Mélanger la farine, les œufs, du jus de citron, de l'huile d'olive et du sel dans un cul de poule.
2. Ajouter un peu d'herbes mixées et mélanger.
3. Il en faut peu, c'est juste pour colorer la raviole.
4. Travailler la pâte à la main puis la laisser reposer 5 heures.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le jus d'herbes

100 g **Persil plat**
100 g **Coriandre**
100 g **Ciboulette**
1 **Sel**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour la pâte à raviole

200 g **Farine**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Jus de citron**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour l'effilochée de lapin

2 **Cuisse(s) de lapin**
1 **Beurre**

Étape 3

Réalisation du jus de crevettes

1. Éplucher l'échalote et la gousse d'ail à l'aide d'un couteau d'office puis les ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Faire revenir les crevettes grises dans une cocotte avec l'ail et l'échalote ciselés.
3. Les mouiller ensuite à hauteur avec de l'eau, couvrir et laisser cuire à petite ébullition pendant 20 min.
4. Réserver au chaud.

Étape 4

Cuisson du lapin

1. Faire chauffer les cuisses de lapin avec le jus de cuisson des crevettes grises dans une poêle à couvert pendant 1 heure.
2. Une fois les cuisses braisées, effilocher la viande à l'aide d'un couteau.
3. Verser le jus de cuisson dans un verre mesure, ajouter du beurre et émulsionner le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
4. Réserver.

Étape 5

Préparation des fèves

1. Porter une casserole d'eau à ébullition et faire blanchir les fèves 1 min.
2. Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
3. Plonger les fèves dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire pour stopper la cuisson puis les égoutter dans une passoire.
4. Écosser ensuite les fèves, les déposer dans un bol et verser un peu d'huile d'olive.
5. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe et réserver.

Étape 6

Réalisation et cuisson des ravioles

1. Étaler finement la pâte à raviole à l'aide d'un laminoir à pâte.
2. Tailler des carrés dans la pâte à l'aide d'un couteau d'office.
3. Porter une casserole d'eau salée à ébullition puis faire blanchir les carrés de pâte pendant 1 minute.
4. Les sortir de l'eau à l'aide d'une écumoire puis les tailler en rond à l'aide d'un emporte pièce. Réserver.

Étape 7

Dressage

1. Tailler de fines lamelles de pecorino à l'aide d'une mandoline.

Ingrédients pour les crevettes
100 g **Crevettes grises** 1 **Echalote(s)** 1 **Gousse(s) d'ail**
Ingrédients pour la garniture
100 g **Pecorino** 200 g **Fèves** 1 **Huile d'olive** 1 **Aneth** 1 **Glaçon(s)**

2. Déposer des morceaux de lapin au centre d'une assiette puis les recouvrir avec une raviole.
3. Recouvrir la raviole avec une tranche de pecorino et déposer des crevettes dessus.
4. Dresser les fèves tout autour de la raviole.
5. Prendre la mousse de l'émulsion du jus de cuisson du lapin et en déposer sur l'assiette.
6. Décorer avec de l'aneth et servir.