

Entrées chaudes à la viande

Raviole d'escargots et son émulsion de jus de céleri



13h15 **1h** **15 min** **12h** **527**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à raviole

500 g **Farine**
 100 ml **Eau**
 45 ml **Huile d'olive**
 3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Glaçon(s)**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le beurre persillé

120 g **Beurre**
 15 g **Persil plat**
 2 **Gousse(s) d'ail**
 1 **Echalote(s)**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour la

Étape 1

Préparation de la pâte à raviole

- 1 Tamiser la farine dans un tamis au-dessus d'un saladier.
- 2 Verser l'eau, les jaunes battus et l'huile d'olive.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
- 4 Ne pas trop la travailler pour qu'elle ne soit pas élastique.
- 5 Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 12 heures.

Étape 2

Préparation du beurre persillé

- 1 Éplucher l'ail et les échalotes à l'aide d'un couteau d'office, les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Effeuille puis émincer finement le persil à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Mettre le beurre pommade dans un saladier, le mélanger vivement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Verser le persil émincé, l'ail et les échalotes dans le

saladier. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

- 5 Assaisonner avec du sel et du poivre puis réserver.

Étape 3

Préparation de la fondue de poireaux

- 1 Ôter le vert des poireaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Tailler les blancs de poireau en julienne à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Porter une casserole d'eau salée à ébullition, plonger les poireaux pendant 3 minutes pour les blanchir.
- 4 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
- 5 Sortir les poireaux de la casserole à l'aide d'une écumoire, les plonger dans le saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson.

Étape 4

Préparation des escargots

- 1 Rincer puis bien égoutter les escargots dans une passoire.
- 2 Faire chauffer une poêle avec du beurre puis saisir les escargots.
- 3 Assaisonner avec du sel et du poivre.
- 4 Ajouter la moitié du beurre persillé puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 5

Préparation de l'émulsion de céleri

- 1 Mettre le céleri dans une centrifugeuse et récupérer le jus dans un bol.
- 2 Verser le jus et l'eau dans une casserole, porter à ébullition.
- 3 Ajouter la crème liquide puis stopper la cuisson.
- 4 Hors du feu, incorporer le reste de beurre persillé en mélangeant vivement à l'aide d'un mixeur plongeant, réserver.

Étape 6

Cuisson des ravioles

- 1 Sortir la pâte à raviole du réfrigérateur puis l'étaler finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 2 Détailler des cercles de pâte à l'aide d'un emporte-pièce, à raison de deux par convive.
- 3 Répartir les escargots sur la moitié des cercles de pâte.
- 4 Battre un œuf dans un bol à l'aide d'une fourchette puis badigeonner les bords des ravioles à l'aide d'un pinceau.
- 5 Fermer les ravioles avec les cercles restants. Bien appuyer sur les bords pour les sceller. Badigeonner également les jointures.
- 6 Porter une casserole d'eau à ébullition. Faire pocher les

fondue de poireaux et les escargots

24 **Escargot(s)**
300 g **Poireau**
10 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour l'émulsion de céleri

500 g **Céleri-Branche**
100 ml **Crème liquide (fleurette)**
25 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 **Persil plat**
1 **Fleur(s) alimentaire(s)**

ravioles pendant 4 minutes.

- 7 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
- 8 Sortir les ravioles de la casserole à l'aide d'une écumoire et les plonger dans le saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson.
- 9 Débarrasser ensuite les ravioles sur une assiette recouverte de papier absorbant et réserver.

Étape 7

Dressage

- 1 Faire frémir de l'eau sur une plaque à rôtir, pocher les raviolis pendant 1 minute pour les réchauffer.
- 2 Faire réchauffer la crème de céleri puis l'émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 3 Répartir la fondue de poireaux dans des assiettes creuses.
- 4 Dresser les ravioles d'escargot sur la fondue.
- 5 Verser l'écume de crème de céleri dans les assiettes autour de la raviole.
- 6 Décorer les ravioles avec du persil et de la fleur de concombre, servir.