Gregory Marchand

Entrées froides aux produits de la mer

Raviole de tourteau et chou-rave, jus de moules au persil

1h12	20 min	52 min	0	353
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la purée de chou-rave

1. Eplucher le chou-rave à l'aide d'un couteau d'office puis le couper en dés à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Eplucher l'échalote puis la ciseler à l'aide d'un couteau éminceur. Eplucher l'ail à l'aide d'un couteau d'office.
3. Verser l'huile d'olive dans une casserole puis faire suer l'échalote et l'ail sur feu doux.
4. L'oignon doit devenir translucide, il ne doit pas prendre de coloration.
5. Ajouter les dés de chou-rave, saler puis couvrir à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire à frémissements pendant 20 à 30 minutes.
6. Egoutter ensuite à l'aide d'une passoire puis disposer le chou-rave dans un blender.
7. Faire chauffer le beurre jusqu'à obtention d'une coloration noisette puis l'incorporer au chou-rave. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
8. Ajouter le jus de citron puis assaisonner de sel et de poivre.
9. Passer la purée au chinois dans un saladier puis

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la purée de chou-rave

- 1 **Chou-rave(s)**
- 1 **Echalote(s)**
- 1 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 c. à soupe **Beurre**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Jus de citron**

Ingrédients pour le jus de moules

- 200 g **Moules**
- 1 **Echalote(s)**
- 0.5 tige(s) **Bâton de citronnelle**
- 1 **Gingembre frais**
- 1 pincée(s) **Graine(s) de fenouil**
- 1 pincée(s) **Graines de coriandre**
- 1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**

réserver.

Étape 2

Réalisation du jus de moules

1. Faire revenir l'échalote finement émincée, le demi bâton de citronnelle, les deux tranches de gingembre, les graines de fenouil et de coriandre, l'anis étoilé, l'ail, le thym et les queues de persil dans une casserole.
2. Rajouter les moules puis déglacer avec le vin blanc. Couvrir puis laisser cuire jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.
3. Une fois cuites, les enlever et les débarrasser de leur coquille.
4. Récupérer le jus des moules et le passer au chinois au dessus d'un saladier puis réserver.

Étape 3

Réalisation de la purée de persil

1. Faire blanchir les feuilles de persil pendant 40 secondes dans une casserole d'eau bouillante. Les débarrasser dans un bol d'eau glacée quelques secondes puis les égoutter à l'aide d'une passoire.
2. Mettre le persil dans le bol d'un blender avec quelques glaçons puis mixer jusqu'à obtention d'une purée. Réserver

Étape 4

Préparation de l'huile d'agrumes

1. Râper le gingembre à l'aide d'une râpe et récupérer les zestes du citron vert à l'aide d'un zesteur.
2. Hacher finement les bâtons de citronnelle à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Mettre l'huile, la citronnelle hachée, le gingembre râpé puis les zestes de citron dans un saladier.
4. Filmer le saladier et laisser mariner le tout pendant 2h à température ambiante.
5. Passer ensuite au chinois au dessus d'un bol puis réserver.

Étape 5

Réalisation des disques de chou-rave

1. Eplucher le chou-rave à l'aide d'un économe puis tailler des rondelles très fines à l'aide d'une mandoline.
2. Porter une casserole d'eau à ébullition.
3. Plonger les ravioles de chou-rave à l'aide d'une écumoire pendant quelques secondes pour les blanchir.
4. Les débarrasser dans un bol rempli de glaçons puis les égoutter sur une assiette tapissée de papier absorbant. Réserver.

Étape 6

1 **Gousse(s) d'ail**
1 branche(s) **Thym**
1 **Persil plat**
1 **Fenouil(s)**
200 ml **Vin blanc**

Ingrédients pour la purée de persil

1 botte(s) **Persil plat**
1 **Glaçon(s)**

Ingrédients pour l'huile d'agrumes

2 litre(s) **Huile de pépins de raisins**
6 tige(s) **Bâton de citronnelle**
100 g **Gingembre frais**
10 **Citron(s) vert(s)**

Ingrédients pour la raviole de tourteau

160 g **Chair de crabe**
1 **Chou-rave(s)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Jus de citron**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
1 **Piment d'Espelette**

Finitions et dressage

1. Faire fondre du beurre dans une poêle. Verser la chair de tourteau.
2. Quand le beurre prend une coloration noisette, ajouter le jus de citron, l'huile d'olive et le sel.
3. Réchauffer rapidement la purée de chou-rave et déposer une pointe au fond d'une assiette.
4. Disposer un disque de chou-rave sur la purée et déposer sur le dessus la chair de tourteau. Disposer ensuite le second disque de chou-rave.
5. Réchauffer les moules dans le jus de moule et la purée de persil. Les disposer autour des ravioles.
6. Parsemer de piment d'Espelette et de quelques gouttes d'huile d'agrumes.
7. Décorer de fleurs d'oxalys. Servir aussitôt.