



Entrées chaudes à la viande

Ravioles au xamango



3h48

45 min

3h03

0

533

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Cuisson du jambon

- 1 Plonger le jambon dans une casserole remplie d'eau froide, mettre sur le feu.
- 2 Puis baisser sur feu très doux et laisser cuire pendant 3-4 heures.

Étape 2

Préparation du bouillon

- 1 Prendre le fromage, le couper en lamelles. Le mettre dans une casserole avec l'eau.
- 2 Ajouter les 3/4 du cube de bouillon de poule.
- 3 En cours de cuisson, ajouter si nécessaire le reste de bouillon cube pour obtenir une saveur plus corsée.
- 4 Mettre sur feu vif.
- 5 Une fois à frémissement, verser un peu de bouillon dans la casserole contenant le jambon pour la parfumer. Continuer la cuisson du bouillon pendant 20 minutes.
- 6 Une fois cuit, retirer le jambon de la casserole, le réserver dans un bol.

Étape 3

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les ravioles et la farce

250 g **Jambon cru**
16 **Ravioles**
200 g **Mascarpone**
12 **Asperge(s) verte(s)**
12 **Tomate(s) cerise**
1 botte(s) **Ciboulette**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Sel**

Ingrédients pour le bouillon

500 ml **Eau**
30 g **Fromage de brebis
(pâte molle)**
1 **Bouillon cube de
volaille déshydraté**

Ingrédients pour le dressage

1 **Fleur(s) alimentaire(s)**
1 **Roquette**

Confection de l'appareil à raviole

- 1 Mettre le mascarpone dans un bol.
- 2 Ciseler la ciboulette, l'ajouter dans le mascarpone.
- 3 Couper les tomates cerise en rondelles puis en petits dés. Les ajouter au mascarpone.
- 4 Hacher grossièrement le jambon à l'aide d'un couteau éminceur. L'ajouter au mascarpone. Mélanger.
- 5 Goûter la préparation. Selon le goût attendu, ajouter plus ou moins de tomate, ciboulette, sel et piment d'Espelette.
- 6 Goûter le bouillon. Le retirer du feu et le laisser refroidir.

Étape 4

Montage des ravioles

- 1 Prendre une raviole, la poser sur la planche à découper.
- 2 Poser une cuillère à soupe de farce au centre. Mouiller légèrement les 4 bords avec le doigt.
- 3 Plier la raviole en deux en superposant deux coins opposés. Chasser l'air puis souder les bords en appuyant avec les doigts.
- 4 Ne pas mettre trop de farce, elle risquerait de fuir pendant la cuisson.
- 5 Répéter l'opération avec les autres ravioles.
- 6 Remplir une casserole d'eau, l'amener à ébullition.
- 7 Recouvrir la pâte à raviole d'un papier film, elle se conservera ainsi au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Par contre la farce ne se conservera que pendant quelques heures.
- 8 Couper la partie fibreuse des queues des asperges, puis peler les tiges.
- 9 Mettre les parties fibreuses des queues dans l'eau bouillante pour parfumer celle-ci.
- 10 Couper la moitié des asperges en fines lamelles à la mandoline.
- 11 Emincer le reste des asperges en copeaux biseautés.
- 12 Récupérer les queues d'asperges à l'aide d'une écumoire, les réserver. Plonger les ravioles dans l'eau frémissante parfumée aux asperges.
- 13 Séparer les ravioles pour éviter qu'elles ne se collent entre elles. Les laisser cuire pendant 2-3 minutes.
- 14 Toujours cuire les ravioles à frémissement et non à gros bouillons pour qu'elles restent intactes.
- 15 Au moment de sortir les ravioles de cuisson, les prélever délicatement à l'aide d'une écumoire puis les déposer sur un linge et non un papier absorbant qui pourrait rester collé sur les ravioles.
- 16 Pendant que les ravioles cuisent, réchauffer le bouillon.
- 17 Récupérer délicatement les ravioles dans l'eau frémissante à l'aide d'une écumoire. Les poser sur une assiette recouverte d'un linge.
- 18 Les ravioles sont très délicates, les cuire dans une

grande quantité d'eau et à petit frémissement.

Étape 5

Dressage

- 1** Prendre une assiette tiède. Déposer au fond des copeaux d'asperges.
- 2** Poser dessus les ravioles. Couvrir de bouillon.
- 3** Décorer de lamelles d'asperge. Parsemer de piment, ajouter quelques fleurs et un peu de roquette.
- 4** Eventuellement poser une quenelle de mascarpone. Déguster.