

RAVIOLES DE ST-JACQUES DE PAYS À LA MÂCHE ET BOUILLON PARFUMÉ

Recette de Jean-Luc Senée

CHEF DU RESTAURANT LE MONTE CRISTO - VERTOU

Ingrédients :

Pour les ravioles :

- 1 paquet de ravioles de froment
- 8 noix de St-Jacques
- 60 g de mâche
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 échalote
- Beurre demi-sel
- 100 g de caillé de vache de la ferme de la Pannetière ou Ricotta

- Cannelle en poudre et curry jaune, une pincée
- Sel, poivre
- 1 œuf

Pour le bouillon :

- 1 bulbe de fenouil
- 40 g d'échalotes
- 100 g d'oignons
- 100 g de carottes
- 80 g de céleri branche
- 1 petit poireau

- 2 bruns de persil
- 3 gousses d'ail
- 2 badianes
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille en poudre
- 20 g de sucre
- 3 litres d'eau
- 2 dl de muscadet
- 10 g de gros sel
- Poivre mignonnette
- 1 feuille de laurier

- 1 branche de thym
- 1 zeste d'orange
- 15 g de gingembre

Pour la finition :

- 2 citrons pelés à vif et coupés en tranche
- 2 oranges coupées en tranches et pelées à vif

Préparation :

BOUILLON DE LÉGUMES :

Éplucher, laver et couper grossièrement les légumes et les ajouter dans l'eau et le vin blanc, ajouter également les épices et le sucre. Cuir à 70°C pendant 12 heures, vous avez la possibilité d'espacer la cuisson. Passer le bouillon sans le fouler, réduire de 40%, ajouter la finition et laisser cuire 30 min à 85°C. Réserver.

LES RAVIOLES : (4 ravioles par personne)

Laver, essorer la mâche, faire tomber l'échalote ciselée au beurre, ajouter la mâche, continuer

la cuisson puis égoutter, assaisonner avec sel et poivre. Réserver. Couper les Saint-Jacques en salpicons grossiers et les saisir fortement et rapidement à l'huile d'olive, ajouter un peu de cannelle et curry jaune. Refroidir rapidement.

Préparer la farce en mélangeant le caillé avec la mâche hachée, les Saint-Jacques, l'œuf, vérifier l'assaisonnement.

Façonner les ravioles en ajoutant un peu de farce au centre des feuilles de ravioles, passez vos doigts dans de l'eau, mouiller légèrement l'inté-

13



rieur de la raviole et nouer celles-ci en donnant la forme d'une bourse. Réserver au frais.

CUISSON :

Cuir les ravioles dans la moitié du bouillon parfumé pendant 7 minutes au moment de servir.

DRESSAGE :

Dans une assiette creuse, ajouter un peu de bouillon chaud et les ravioles qui viennent d'être pochées. Finir par un coup de moulin à poivre et un peu de mâche ciselée.

Muscadet **SUGGÉRÉ :**

**Muscadet Sèvre et Maine
Monnières Saint-Fiacre 2009.**

Ce vin d'une fraîcheur vivifiante pour relever le bouillon est un partenaire fin et élégant pour sublimer la délicatesse et le moelleux de la Saint-Jacques à la mâche nantaise.

14