

Ravioles d'escargots au bouillon d'ail doux

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

Ravioli : Farine : 0.25 kg . Jaune d'oeuf : 2 pce. Eau : 0.1 L. Huile d'olive : 0.05 L. Sel fin, poivre. Oeuf : 1 pce (pour souder)

Escargots : Escargots : 24 pces. Échalote : 0.05 kg. beurre : 0.08 kg. Ail : 1 gousse. Tomate : 0.2 kg. Vin blanc : 0.2 L. Persil plat.

Bouillon : Fond blanc de volaille : 0.4 L. Crème : 0.1 L + 0.1 L. Jaunes d'oeuf : 3 pce. Ail : 10 gousses.

Progression :

Pâte à ravioli : Faire une fontaine avec la farine, mettre au centre les jaunes, le sel et le poivre. Ajouter l'eau et l'huile d'olive. Incorporer progressivement la farine. Fraiser . Il est possible de faire la pâte dans la cuve d'un cutter (mettre la lame).

Escargots : Égoutter les escargots (si en boîte), faire suer l'échalote ciselée dans le beurre fondu, ajouter les escargots, l'ail écrasé, le vin blanc et la tomate mondée épépinée et taillée en dés. Assaisonner et laisser cuire jusqu'à la réduction complète du liquide. Refroidir.

Bouillon : Blanchir les gousses d'ail trois fois dans de l'eau. (Mettre les gousses d'ail dans de l'eau froide, porter à ébullition 2 mn, égoutter, rincer et recommencer l'opération). Ensuite, bien égoutter l'ail, le cuire dans un peu de crème (0.1 L). Mixer finement.

Faire réduire le fond blanc légèrement, le lier avec le mélange crème et jaunes. Ajouter la crème d'ail selon le goût.

Ravioli : Abaisser très finement la pâte à ravioli (position 5 à 6). Détailler à l'emporte pièce rond, dorer les bords avec l'oeuf battu, déposer au centre un escargot, refermer et souder fermement. Procéder ainsi (6 ravioli par personnes)

Les cuire dans un récipient d'eau salée frémissante. Égoutter et les lier au beurre.

Dressage : dans une assiette creuse, déposer les ravioli en rosace et napper de bouillon.
Décor : cerfeuil