

GRAN RAVIOLO RICOTTA DE BUFFLONE & ÉPINARDS AVEC UNE MOUSSE DE MASCARPONE À LA BETTERAVE, UN CRUMBLE À LA PISTACHE ET UNE CHIPS D'ÉPINARDS

PÂTES

10 portions

Hôtellerie, restauration & traiteur

INGRÉDIENTS

GRAN RAVIOLO

- LA PASTERIA Gran Raviolo Ricotta de Bufflone & Épinards et aux épinards, 1,8 kg
- Beurre, 200 g
- Sel, poivre

MOUSSE DE MASCARPONE À LA BETTERAVE

- Mascarpone, 200 g
- Crème, 200 ml
- Bouillon de légumes, 100 ml
- Jus de betterave, 200 ml
- Sel, 10 g
- Poivre noir, fraîchement moulu, 1 g
- Noix de muscade, 1,5 g

CRUMBLE AUX PISTACHES

- Pistaches, 200 g
- Blancs d'œufs, 100 g
- Farine de panko, 100 g
- Huile d'olive, 2 cuillères à soupe
- Fleur de sel, 10 g
- Zeste de citron, 2

COULIS D'ÉPINARDS

- Farine blanche, 250 g
- Maïzena, 40 g

PRÉPARATION

GRAN RAVIOLO

1. Disposer les raviolis surgelés sur une plaque de cuisson. Verser un tout petit peu d'eau et quelques gouttes d'huile sur la plaque.
2. Faites cuire au cuiseur vapeur à 102 °C et 100 % de vapeur pendant environ 3 minutes.
3. Verser ensuite les raviolis directement dans une casserole contenant du beurre fondu, les remuer délicatement et assaisonner avec du sel et du poivre.
4. Dresser les raviolis directement sur l'assiette préchauffée.

MOUSSE DE BETTERAVE ROUGE ET MASCARPONE

5. Mettre le mascarpone, le jus de betterave, la crème entière, le bouillon de légumes chaud et les épices dans un saladier, puis bien mélanger le tout.
6. Transvasez le mélange directement dans une bouteille de CO_2 Kisag. Insérez deux cartouches et secouez vigoureusement la bouteille.
7. Avant de servir, plonger la bouteille pendant environ 30 minutes dans un bain-marie à environ 60 °C. Secouer ensuite à nouveau vigoureusement et servir la mousse de mascarpone à la betterave.

CRUMBLE AUX PISTACHES

8. Faire griller les pistaches au four à 180 °C pendant environ 3 minutes.
9. Battre le blanc d'œuf, puis bien le mélanger avec tous les autres ingrédients. Verser la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et la répartir uniformément.
10. Faites cuire à 180 °C pendant environ 5 minutes. Retournez ensuite le crumble et poursuivez la cuisson pendant environ 4 minutes. Si nécessaire, prolongez légèrement la cuisson jusqu'à obtenir la couleur et la consistance souhaitées.
11. Avant de servir, laisser le crumble aux pistaches refroidir et sécher complètement pendant au moins 1 heure.

CHIPS AUX ÉPINARDS

12. Mélangez bien la farine blanche, la maïzena, le sel, le poivre, l'ail et l'eau dans un saladier.

- Sel, 4 g
- Poivre noir, fraîchement moulu, 1 g
- Ail séché, 5 g
- Eau froide, 50 ml
- Feuilles d'épinards, 5 par assiette

FINITION

- Cresson Sakura, 10 g

13 Trempez brièvement les feuilles d'épinards dans la préparation et laissez-les s'égoutter légèrement. Plongez-les ensuite dans la friteuse, retournez-les après quelques secondes et faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirez-les et disposez-les sur une plaque recouverte de papier absorbant.

14 Les conserver au sec et croustillantes jusqu'au moment de servir

TIPP! Couper le cresson Sakura frais et en garnir le plat selon votre goût.

Tu trouveras d'autres recettes sur foodservice.hilcona.com