

GRAN RAVIOLO SIMMENTALER SHOYU-RIND SUR MISO-BOUILLON

PÂTES MÉDITERRANÉEN

10 portions

INGRÉDIENTS

GRAND RAVIOLO
- LA PASTERIA, Gran Raviolo Shoyu-Simmental, 30 pièces

BOUILLON MISO
- Eau 3 l
- Pâte de miso blanche 150 g
- Gingembre, 25 g
- Gousses d'ail, 2 pièces
- Sauce soja, 20 ml
- Huile de sésame, 20 ml

FOIE FIN AVEC PANKO ET FURIKAKE
- Foie gras de canard non gavage, 500 g
- Chapure fine claire, 60 g
- Furikake aux graines de sésame et aux algues, 25 g
- Farine blanche, 20 g
- Protéines, 2 pcs.
- Huile de tournesol, 20 ml
- Fleur de sel, 2 g

CHAMPIGNONS SHIMEJI & LANGOUSTINES
- Champignons shimeji, 300 g
- Langoustines dans leur coquille, sans tête, 500 g
- Beurre, 20 g
- Huile de sésame 20 ml

PRÉPARATION

GRAND RAVIOLO
1. Faire cuire les Gran Ravioli dans de l'eau salée bouillante pendant 4 à 5 minutes. Égoutter délicatement.

BOUILLON DE MISO
2. Porter l'eau à ébullition.
3. Ajouter le miso, le gingembre épluché et l'ail, puis laisser mijoter doucement pendant 5 minutes.
4. Retirer du feu, ajouter la sauce soja et l'huile de sésame.
5. Garder très au chaud, sans faire bouillir à nouveau le bouillon.

FOIE GRAS AVEC PANKO ET FURIKAKE
6. Mélanger la chapelure et le furikake dans une assiette.
7. Couper le foie gras froid en dés de 1,5 cm.
8. Enrober les dés de fromage dans la farine, les passer dans le blanc d'œuf battu, puis les rouler dans le mélange de chapelure et de furikake.
9. Laisser reposer 15 minutes au froid.
10. Faire frire les dés de foie fin panés à 180 °C pendant 30 à 45 secondes, jusqu'à ce que la panure soit dorée et croustillante.
11. Égoutter sur du papier absorbant et saupoudrer de Fleur de Sel.

CHAMPIGNONS SHIMEJI & LANGOUSTINES
12. Faire revenir les champignons shimeji dans du beurre à feu vif pendant 3 à 4 minutes et assaisonner.
13. Faire revenir les langoustines entières dans une poêle très chaude avec un peu d'huile de sésame 1 minute de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient uniformément dorées.

TERMINER
14. Mettre trois raviolis au centre d'une assiette creuse préchauffée.
15. Répartir les champignons shimeji autour et verser le bouillon miso chaud sur les raviolis.

FINIR

- ○ Pousses de bambou, 150 g
- ○ Ciboulette, 4 pièces
- ○ Coriandre, 30 g

16 Garnir avec les langoustines sautées, les pousses de bambou, les ciboules finement coupées et la coriandre fraîche.

17 Placer les dés de foie fin croustillants juste avant de servir.

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