



RAVIOLES DE CHEVRE AUX HERBES PARFUMÉES



1 paquet de pâte à raviolis chinois [Wonton]

2 petits fromages de chèvre frais, herbes au choix, fleur de sel aux poivres, sumac, ras el hanout ou paprika, zestes de cumbava, jaune d'œuf.

Une carotte, un blanc de poireau, 2 mini fenouils taillés en julienne, 1 tige de lemon grass, un petit piment, feuilles de cumbava, une pincée de saté, huile d'olive.

Faire infuser cumbava, piment citronnelle saté dans de l'eau et porter à ébullition. Retirer du feu.

Poser la farce au fromage au centre d'une feuille de wonton, dorer à l'œuf le pourtour fermer en évacuant bien l'air, découper à l'emporte pièce.

Faire suer la julienne de légumes à l'huile d'olive couvrir à hauteur avec le bouillon parfumé, laisser frémir 1mn poser les raviolis dessus, pas trop à la fois, couvrir 2mn, les retourner laisser 30s à découvert et dresser dans les assiettes creuses avec les légumes, déguster sans attendre !

AUTRES RAVIOLIS FESTIFS

Mettre au centre de la feuille de wonton, 1 petit morceau de feuille d'épinard, un dé de foie gras cru, une lamelle de truffe ou un peu de purée de truffes, assaisonner.

Cuire de la même façon, mais plutôt dans un bouillon de canard maison ou à défaut un bon bouillon de volaille en ajoutant quelques pois gourmands et des pointes d'asperges vertes et quelques lamelles de truffes par exemple.

On peut les faire aux crevettes, langoustines....

Farce aux épinards :



Faire revenir au beurre 1 échalote hachée, ajouter 2cs d'épinards, cuire 2mn et hors du feu ajouter 80g de fromage frais, 80g de parmesan râpé, sel, poivre, muscade.

La cuisine de Mercotte

Essais, réalisations et recettes au quotidien!

