Raviole ouverte aux zestes de citron, crémeux à la pistache, salade de fruits de saison |

Recette pour 4 portions

Description

Pâte à raviole caramélisée aux zestes de citron, crème de pistache au chocolat blanc.

Le tout accompagné d'une garniture de fruits frais de saison.

L'astuce du chef

Assurez-vous que vos disques de raviole soient bien passés dans le mélange de beurre et sucre, vous pouvez servir les ravioles tièdes ou froides.

Ingrédients

Pâte fraiche

- 110 Gr Farine
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 2 Gr Sel
- 0.50 Unité(s) Citron
- 10 Ml Huile d'olive

- Beurre

Crémeux Pistache

- 75 Ml Lait
- 75 Ml Crème 35% à cuisson
- 10 Gr Pâte de pistache
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Gr Sucre
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 125 Gr Chocolat blanc

- Beurre

Fruits de saison (3 au choix)

- 0.50 Casseau(x) Fraise(s)
- 0.50 Casseau(x) Framboises
- 1 Unité(s) Banane
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 0.50 Casseau(x) Bleuet
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 1 Unité(s) Mangue fraîche
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

- Beurre

Garniture

- 40 Gr Noisettes
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **120 mins**

Mise-en-place

Réalisez les zestes de citron, puis pressez le citron pour récupérer le jus.

Idéalement réalisez votre pâte à l'avance et donnez-lui 2 heures de temps de repos au frigo, sinon 30

minutes minimum.

Pâte frache

Pour la fabrication de la pâte, placez tous les ingrédients suivants : farine, huile d'olive, oeuf, sel, zestes de citron, dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main et laissez reposer 30 minutes.

Utilisation de la pâte

À l'aide d'un laminoir, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Détaillez des disques de pâte avec un emporte-pièce. Superposez vos disques de pâte avec de la semoule de blé fine pour qu'ils ne collent pas ensemble.

Déposez un linge humide dessus, réservez-les sur le coin de la table.

Cuire les pâtes 1 minute dans une grande casserole d'eau bouillante. Arrêtez la cuisson en les passant sous l'eau glacée. Réservez vos disques cuits sur une assiette avec un linge propre pour les égoutter au maximum.

Crémeux de pistache

Dans une casserole, chauffez le lait, la crème et la pâte de pistache. Dans un autre bol, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le mélange liquide sur les oeufs, remettez dans la casserole et faites cuire à feu doux en brassant jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère. Ajoutez la gélatine et mélangez pour qu'elle soit bien fondue. Versez sur le chocolat et laissez fondre quelques minutes puis brassez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez refroidir.

Les fruits de saison

Choisissez 3 sortes de fruits de saison, détaillez-les en brunoise, tranches ou quartiers suivant les fruits choisis. Vous pouvez les mélanger dans un bol avec un peu de sucre 5 minutes avant de les servir (facultatif).

Passez les noisettes dans une poêle chaude avec le sucre glace, une fois le sucre fondu et les noisettes caramélisées, laissez-les refroidir. Une fois bien froides, écrasez-les légèrement.

Montage de l'assiette

Dans une poêle chaude avec du beurre (15 gr) et du sucre (1 cuil. à soupe) légèrement caramélisés, faites revenir vos disques de pâte.

Ils vont devenir légèrement croustilants, gardez-les de côté.

Placez deux disques de pâte caramélisés dans une assiette (creuse ou plate). Déposez au centre une belle boule de crémeux pistache. Déposez joliment ici et là des fruits de saison. Déposez les noisettes caramélisées sur les fruits et la crème. Recouvrez en partie votre raviole tout en laissant des fruits et de la crème sortir.

Finalisez avec des zestes de lime sur l'ensemble de l'assiette.

Bon appétit!