

FILETS DE PERCHES DU LÉMAN RAVIOLE DE FETA ET ÉMULSION CRESSON

PAR ALICE VUARAND

POUR 4 PERSONNES :

- Une vingtaine de filets de perches du Léman
- Beurre
- Farine
- Sel / poivre
- Persil haché
- Jus de Citron
- Huile d'olive

Pour les Ravioles :

- 50g Farine T55
- 50g Semoule de blé dur extra fine
- 1 OEuf extra frais bio
- 100 g Ricotta

Pesto d'ail des ours*

- Une botte de Cresson
- ½ L Crème fleurette
- 2g Agar Agar (Si dressage au siphon)
- Sel / Poivre

Si vous souhaitez réaliser des ravioles colorées au cresson, utilisez un extracteur de jus et passez une poignée de cresson dans celui-ci. Conserver le cresson restant de l'extracteur pour réaliser la crème de cresson.

Pâte à Raviole :

Au batteur (ou à la main) mélanger la farine avec la semoule de blé dur et l'œuf. Ajouter le jus de cresson pour colorer la pâte, rectifier la texture en rajoutant de la farine. (La pâte doit être ferme, homogène et se décoller facilement). Filmer la pâte. Laisser reposer 30 min au frigo.

Réaliser la farce : Pour 100 g de feta, ajouter une cuillère à soupe de pesto d'ail des ours*.

Placer en poche et réserver au frais.

Fariner légèrement le plan de travail ainsi que la pâte. Passer la pâte en plusieurs bandes à la machine à pâte jusqu'au niveau 6 puis confectionner les ravioles. (Vous pouvez étaler la pâte au rouleau, très finement, puis détailler des ravioles à l'emporte pièce si pas de machine).

Dresser au centre de la raviole la feta, humidifier les bords à l'aide d'un pinceau, puis rabattre la raviole sur elle-même (si étalée en bande, sinon coller une pâte sur celle garnie (pour découper à l'emporte pièce) appuyer pour coller. Placer les ravioles légèrement farinées sur du papier sulfurisé puis une quinzaine de minutes au congélateur. Cuire les ravioles dans une eau bouillante salée.

Attention : la cuisson de pâtes fraîches est très rapide. Les retirer lorsqu'elles sont al dente. Conserver l'eau pour les replonger au dressage.

Crème de Cresson :

Laver, équeuter le cresson, puis le faire infuser dans la crème sur feu doux pendant une heure. Mixer, passer au chinois et assaisonner. Maintenir la crème chaude. (Pour un dressage au siphon : Porter à ébullition et ajouter l'agar-agar préalablement réhydrater dans de l'eau. Placer la crème au siphon et ajouter deux cartouches de Gaz.)

Filet de Perches :

Rincer les filets et les essuyer dans du papier absorbant, les assaisonner et les fariner légèrement. Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre puis placer les filets côté peau en premier. Les retourner lorsqu'ils commencent à colorer. Terminer la cuisson en ajoutant le persil haché et le jus de citron.

Replonger quelques secondes les Ravioles dans l'eau. Dresser en assiette creuse les filets, l'émulsion puis la Raviole. Ajouter quelques feuilles de cresson et un filet d'huile d'olive.

*Pesto d'ail des ours :

Ail des ours frais lavé puis séché, passé au mixeur avec de l'huile d'olive, sel/poivre, quelques amandes brutes et du parmesan râpé.