

Aux fourneaux !

L'attente des autorisations administratives de votre maison se fait un peu longue ? Prenez le temps, avec Johan, de vous concocter un bon petit plat !

4 personnes

(pour 1 plat, 6 pour une entrée)

Préparation : 1 heure

Ustensiles :

- 1 chinois
- 1 emporte-pièce rond de préférence
- 1 araignée à friture
- Des assiettes creuses (*au centre*)
- 1 Pinceau

Ingrédients :

- 2 homards américains vivants de 500 g chacun
- 1 paquet de pâte fraîche à grandes ravioles (7 X 7) > *La pâte peut être achetée chez Indochine, 2 rue du Bouffay à Nantes*
- 1/2 botte d'asperges vertes
- 1 peu de farine
- 4 carottes
- 2 oignons, 1 échalote
- 1 beau poireau
- 1 branche de céleri
- 10 cl de cognac
- 2 jaunes d'œufs (*facultatif peut être remplacé par de l'eau*)
- 15 cl de crème fraîche
- 1 botte d'estragon
- 1 petite boîte de purée de tomates confites (ou de concentré de tomate)
- Huile d'olive
- 50 cl de vin blanc sec
- Clou de girofle
- Poivre en grains
- Romarin
- Thym
- 1 orange

Ravioles de homard, bisque à l'estragon et tagliatelles d'asperges vertes

ETAPE 1 : TAGLIATELLES D'ASPERGES

Taillez les asperges vertes en lanières avec un économètre et faites-les mariner dans l'huile d'olive.

ETAPE 2 : BOUILLON POUR LE HOMARD

Coupez grossièrement les 2 carottes, l'oignon, 1 branche de céleri, le poireau.

Faites suer les légumes dans l'huile d'olive, ajoutez le thym et le romarin, sel, poivre, le zeste d'orange, puis ajoutez le vin blanc (laisser cuire 2 min) ajouter l'eau (car le homard devra être complètement recouvert) et laisser mijoter 15 min.

Faites cuire les homards à tour de rôle pendant 10 min dans le bouillon (après les avoir mis 1 heure au congélateur pour les endormir).

Décortiquez les homards en détachant d'abord les pinces qu'il faudra replonger 6 min dans le bouillon pour finir de les cuire.

Récupérez l'ensemble de la chair (y compris la tête).

Gardez toutes les carcasses !

ETAPE 3 : LA BISQUE

Faites revenir les carcasses avec un filet d'huile d'olive pendant 10 min.

Ajoutez un oignon, l'échalote émincée, le thym, l'ail et faites cuire 3 min.

Ajoutez la purée de tomate, mélangez et faites cuire 2 min.

Flambez au cognac puis ajoutez l'eau à hauteur et laissez cuire 30 min.

Filtrez au chinois et faites réduire jusqu'au goût souhaité (plus ou moins prononcé).

Assaisonnez si besoin.

Réservez.

ETAPE 4 : LES RAVIOLES

Mélangez la chair des homards avec de l'estragon, un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre noir.

Disposez un peu de chair de homard sur les carrés de pâte à ravioles.

Vous pouvez faire des séries de 10/15 ravioles en même temps.

Après avoir humidifié les bords avec de l'eau ou un jaune d'œuf, recouvrez d'un 2^{ème} carré et utilisez l'emporte-pièce pour réaliser les ravioles.

Les réserver en les farinant pour éviter qu'elles ne collent entre elles.

MISE EN PLACE : 15 MINUTES AVANT DE SERVIR

Faites bouillir 1.5 l d'eau salée.

Ajoutez la crème fraîche à la bisque et maintenez à ébullition pendant 10 min.

Plongez les ravioles dans la casserole d'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes et déposez-les au centre de l'assiette avec la bisque.

Servez la bisque dans les assiettes au fur et à mesure que les ravioles cuisent.

Faites un aller-retour de 2/3 minutes pour les asperges dans une poêle et déposez-les sur les ravioles.

Bon appétit !

Johan vous conseille l'onctuosité et le parfum d'un viognier pour accompagner ce mets.



**Johan Devas,
Commercial-Métreur « Cuisines »*

Ce contenu est extrait de

*Le
journal
de ma maison*

conçu par

macoretz
SCOP
Construis ensemble