



Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)

RAVIOLES DE LANGOUSTINES CRESSONNIÈRE

ACCOMPAGNÉES DE SON CHAMPAGNE
LAURENT-PERRIER ROSÉ CONSTELLATION

Une recette de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



NICOLAS



Préparation : 35min
Temps de cuisson : 45min

Niveau : Moyen
Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- Farine de blé : 200 g
- Jaunes d'œufs : 2 pièces
- Huile d'olive : 2 cl
- Eau : 2.5 cl
- Belle botte de cresson : 1
- Pommes de terre : 2
- Blanc de poireau : 1
- Beurre : 1 noisette
- Carré de bouillon de volaille : 1
- Crème : 10cl
- Langoustines : 12 pièces

Préparation des langoustines

- Décortiquer les langoustines, jeter les têtes, réserver les corps au frais.

Préparation de la pâte à raviole

- Réaliser une fontaine avec la farine et le sel. Y verser au centre les œufs battus, l'eau et l'huile.
- Lorsque la pâte commence à se former, la travailler de manière à lui donner un peu d'élasticité (la texture de la pâte doit être souple et élastique).
- Laisser reposer minimum 30 minutes au frais dans du film plastique. Cette étape peut être réalisée avec un robot.

Préparation des ravioles

- Rincer soigneusement le cresson, l'équeuter puis le hacher grossièrement.
- Peler les pommes de terre, les rincer puis les détailler en morceaux.
- Faire chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte et faire revenir le blanc de poireau en remuant pendant 5 minutes.
- Ajouter le cresson et les pommes de terre ainsi que la tablette de bouillon.
- Saler, poivrer, couvrir d'eau et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser cuire environ 20 minutes. Passer le tout au mixer en incorporant la crème fraîche.
- Réserver au chaud, puis servir.



LA SUGGESTION DU CAVISTE LAURENT- PERRIER ROSÉ CONSTELLATION

AOP CHAMPAGNE

Nez de fruits rouges et de cerise confite. Bulles fines et fondantes.

Pourquoi cette alliance ?

La puissance de ce vin équilibrera l'onctuosité de ce plat. Un mariage de consistances, qui se révélera très goûteux.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com

Le petit plus de...

Yasmine BABA Apprentie CAP cuisine - Formation adulte (EPMT).

« Cette entrée peut être réalisée avec une purée d'un autre légume à la place de la Cressonnière ».

