

Entrées chaudes à la viande

Raviole ouverte aux herbes, effilochée de lapin, fèves et crevettes grises


7h

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

1h

CUISSON

5h

REPOS

524

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le jus
d'herbes**

100 g **Persil plat**
100 g **Coriandre**
100 g **Ciboulette**
1 **Sel**
1 **Glaçon(s)**

**Ingrédients pour la pâte
à raviole**

200 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Jus de citron**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**

**Ingrédients pour
l'effilochée de lapin**

2 **Cuisse(s) de lapin**
1 **Beurre**

Étape 1

Préparation du jus d'herbes

- 1 Porter une casserole d'eau salée à ébullition puis y plonger la ciboulette, la coriandre et le persil.
- 2 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
- 3 Laisser cuire les herbes 1 min puis les plonger dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire.
- 4 Égoutter ensuite les herbes dans une passoire.
- 5 Mettre les herbes égouttées dans un robot et mixer. Réserver.

Étape 2

Préparation de la pâte à raviole

- 1 Mélanger la farine, les œufs, du jus de citron, de l'huile d'olive et du sel dans un cul de poule.
- 2 Ajouter un peu d'herbes mixées et mélanger.
- 3 Il en faut peu, c'est juste pour colorer la raviole.
- 4 Travailler la pâte à la main puis la laisser reposer 5 heures.

Étape 3

Réalisation du jus de crevettes

- 1 Éplucher l'échalote et la gousse d'ail à l'aide d'un couteau d'office puis les ciseler à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Faire revenir les crevettes grises dans une cocotte avec l'ail et l'échalote ciselés.
- 3 Les mouiller ensuite à hauteur avec de l'eau, couvrir et laisser cuire à petite ébullition pendant 20 min.
- 4 Réserver au chaud.

Étape 4

Cuisson du lapin

- 1 Faire chauffer les cuisses de lapin avec le jus de cuisson des crevettes grises dans une poêle à couvert pendant 1 heure.
- 2 Une fois les cuisses braisées, effiloche la viande à l'aide d'un couteau.
- 3 Verser le jus de cuisson dans un verre mesure, ajouter du beurre et émulsionner le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 4 Réserver.

Étape 5

Préparation des fèves

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition et faire blanchir les fèves 1 min.
- 2 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
- 3 Plonger les fèves dans le saladier d'eau glacée à l'aide d'une écumoire pour stopper la cuisson puis les égoutter dans une passoire.
- 4 Écosser ensuite les fèves, les déposer dans un bol et verser un peu d'huile d'olive.
- 5 Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe et réserver.

Étape 6

Réalisation et cuisson des ravioles

- 1 Étaler finement la pâte à raviolo à l'aide d'un laminoir à pâte.
- 2 Tailler des carrés dans la pâte à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Porter une casserole d'eau salée à ébullition puis faire blanchir les carrés de pâte pendant 1 minute.
- 4 Les sortir de l'eau à l'aide d'une écumoire puis les tailler en rond à l'aide d'un emporte pièce. Réserver.

Étape 7

Dressage

- 1 Tailler de fines lamelles de pecorino à l'aide d'une mandoline.

Ingrédients pour les crevettes

100 g **Crevettes grises**
1 **Echalote(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour la garniture

100 g **Pecorino**
200 g **Fèves**
1 **Huile d'olive**
1 **Aneth**
1 **Glaçon(s)**

- 2** Déposer des morceaux de lapin au centre d'une assiette puis les recouvrir avec une raviole.
- 3** Recouvrir la raviole avec une tranche de pecorino et déposer des crevettes dessus.
- 4** Dresser les fèves tout autour de la raviole.
- 5** Prendre la mousse de l'émulsion du jus de cuisson du lapin et en déposer sur l'assiette.
- 6** Décorer avec de l'aneth et servir.