

Tartare de veau en raviolis, risotto de giraumon et émulsion à l'huile de truffe

Temps de préparation

45 minutes

Temps de cuisson

15 minutes

Nombre de couverts

4



Romain Foubard

Le Simon



Liste des ingrédients

- 100 g de risotto
- 5 cl vin blanc
- 1 échalote
- 200 g de giraumon
- 100 g parmesan
- Pâte à raviole
- 200 g de veau
- 10 cl de crème
- 1 cuil. à soupe d'huile de truffe
- 1 oignon péyi
- 1 piment végétarien
- PM sel, poivre

Recette

Dans une poêle faites suer l'échalote.

Dans la même poêle, narez le riz avec une noisette de beurre.

Mouillez au vin blanc et réduisez à sec.

Une fois réduit, mouillez petit à petit le riz avec un bouillon de poule ou de légumes jusqu'à ce que le riz soit cuit (tendre et légèrement croquant).

Terminez la cuisson en liant votre sauce, ajoutez du beurre et du parmesan en poudre

Réalisez les palets de giraumon à l'aide d'un emporte-pièce puis creusez le centre pour obtenir un palet troué.

Faites cuire les palets à l'anglaise (cuisson stoppée dans l'eau glacée) pendant 2 minutes.

Faites rôtir au beurre doucement

Réalisez l'émulsion à la truffe. Faites suer l'échalote, mouillez avec le vin blanc, réduisez et crèmez légèrement.

Ajoutez l'huile de truffe

Pour réaliser la tuile au parmesan, saupoudrez le parmesan sur une poêle bien chaude.

Dès que la tuile est sèche et colorée, stoppez la cuisson et retirez délicatement celle-ci à l'aide d'une spatule

Pour réaliser la farce des raviolis, hachez le veau en tartare, ajoutez l'échalote, l'oignon péyi, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre, des graines de coriandre en fleur.

À l'aide d'un cercle, découpez les feuilles de raviolis. Déposez au centre un peu de farce puis badigeonnez les bords avec un jaune d'œuf.

Pour chaque raviole, placez une autre feuille par-dessus pour la refermer. Pressez les bords pour chasser l'air, cela évitera que celle-ci ne s'ouvre lors de la cuisson.

Pochez les ravioles dans l'eau bouillante salée. Elles sont cuites dès lors que celles-ci remontent

Dressage

Placez 3 palets sur une assiette.

Au centre de ceux-ci, déposez une cuil. à soupe de riz, puis placez délicatement une raviole et placez la tuile de parmesan perpendiculairement

Bon appétit