



Raviole de homard à la sauce « préférée »

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 homard femelle cuit
- 16 pièces de pâte à ravioles wonton
- 16 scampis décortiqués crus
- 1 jaune d'oeuf
- 2 carottes coupés en Duxelles
- 2 branches de céleri blanc coupés en Duxelles
- 100 gr de champignons de Paris
- 50 gr de beurre
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette

Le coulis de crustacés

- 1 tête de homard
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- ½ verre de vin blanc
- ½ verre de jus de citron
- Concentré de tomates
- 10 cl de crème liquide entière
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- Mélange d'herbes hachées : basilic, aneth, persil et ciboulette
- Sel
- Poivre

Préparation

Le homard

Pour la cuisson du homard, voir la recette ici :
https://www.rtbf.be/tv/emission/detail_max-et-venus/actualites/article_homard-ivre-de-beurre?id=9788250&emissionId=11781

1. Récupérez la chair du homard et coupez-la en petits morceaux tout en réservant 4 médaillons plus grands pour la déco pris dans la queue de l'animal;
2. Gardez la tête.

Astuce de Max pour récupérer la chair dans les petites pattes : coupez une extrémité au couteau et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, faites sortir la chair.

La farce

1. Faire la farce de scampis en les mixant avec ½ œuf battu, un peu de crème, sel, poivre et une pincée de piment d'Espelette ;
2. Incorporez-y les champignons de Paris coupés en Duxelles et sautés dans un peu de beurre, les carottes et le céleri coupés en Duxelles et blanchis ;
3. Ajoutez-y les petits morceaux du homard. Mélangez et réservez.

Le coulis de crustacés

1. Faites suer à l'huile d'olive la carotte, le céleri coupés grossièrement avec 1 gousse d'ail épluchée, le laurier, le thym. Ajoutez-y la tête du homard et une c à c de concentré de tomate ;
2. Laissez infuser le mélange +/- 45 minutes à petite ébullition,
3. Ajoutez ensuite le vin blanc et le jus de citron et laissez cuire 30 minutes à petits bouillons.

Ravioles

1. Remplissez les ravioles avec la farce scampis-homard ;

2. Badigeonnez les bords avec un jaune d'œuf, recouvrez d'un autre morceau de pâte et fermez la raviole avec les doigts en appuyant bien sur les bords pour faire sortir l'air ;
3. Si vous le souhaitez, formez des ravioles bien rondes avec un emporte-pièce ;

Dernières minutes et dressage

1. Passez le coulis au chinois et mixez-le. Faites encore réduire ;
2. Réchauffez les gros morceaux de homard au beurre jusqu'à ce qu'ils soient colorés ;
3. Montez-le au beurre et ajoutez la crème. Mixez à nouveau et terminez par le mélange d'herbes (basilic, aneth, persil et ciboulette) ;
4. Faites pocher les ravioles dans l'eau à peine frémissante, salée, pendant 2 mn environ et déposez-les dans une assiette creuse. Nappez de sauce et garnissez avec les gros morceaux de homard.

Bon appétit