



Ravioles à la truffe d'été/céleri à la pomme/jus de volaille tranchée

Une recette savoureuse du Chef Xavier Malandran, dans son restaurant Lougolin à Grasse.

Les Ingrédients

Pour 4 personnes

1 belle truffe
500 gr céleri boule
1 pomme
70 gr de ricotta
20 gr de parmesan
12 ailes de poulet
100 gr de beurre

Les ravioles

250 gr de farine de blé
2 jaunes d'œufs
3 cl Huile d'olive
4 cl d'eau
1 pincée de sel

Le Beurre

Sortir 50 gr de beurre du réfrigérateur 15 mn avant.
Travaillez le beurre, râpez de la truffe.
Mélangez à l'aide d'une fourchette.
Placez le beurre au frais pendant 2 heures.

La Pâte

Sur un plan de travail, réalisez une fontaine avec la farine et le sel. Batre les œufs en omelette avec l'eau et l'huile, puis verser le liquide au centre de la farine. A l'aide d'une main, mélangez le liquide avec la farine progressivement, puis lorsque la pâte commence à se former, la travailler avec les deux mains de manière à lui donner un peu d'élasticité.

Laissez reposer minimum 30 min au frais dans du film alimentaire.

Le Jus

Concassez les ailes de poulet.

Dans une casserole avec un filet d'huile bien faire caraméliser les morceaux de poulet.

Jetez l'excédent de gras et mouillez avec de l'eau jusqu'à hauteur. Laissez réduire au $\frac{3}{4}$ et réitérer deux fois l'opération.

Passez au chinois étamine, réservez le jus.

Les Ravioles

Nettoyez le céleri, coupez 100gr en brunoise et le reste en gros quartiers.

Dans une poêle faites revenir la brunoise de céleri puis les quartiers de pomme dans le beurre.

Assaisonnez de sel, réservez.

Cuisez 400 gr du céleri boule dans du lait salé 25mn.

Mixez le céleri au robot coupe avec la pomme et une noix de beurre.

Rectifiez l'assaisonnement. Coupez la truffe en petite brunoise.

Dans un cul de poule mélangez la truffe, la brunoise de céleri, la ricotta et le parmesan. Fabriquez les ravioles de la taille souhaitée.

Dans une eau salée bouillante, faire cuire les ravioles.

Dans une poêle chaude, roulez les ravioles au beurre de truffe.

Le Dressage

Mettez un peu de purée de céleri, disposez vos ravioles puis arrosez de jus de volaille.

Le petit plus : ajoutez des copeaux de truffe et gardez de la brunoise de céleri pour l'ajouter dans votre dressage.

Restaurant Lougolin

381 Route de Plascassier

06130 Grasse

Tél. 04 93 601 444

www.lougolin.com