

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®



RESTAURATION COMMERCIALE

Ravioles Label Rouge, aux écrevisses

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Etoilé** à la Maison Aribert

CALCULÉE POUR 3 PORTIONS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS

- 500g de ravioles Label Rouge Royans

- 12 écrevisses
- 1 citron jaune
- 1 échalote
- 5 cl de cognac
- 1 tomate
- Noisettes
- 1 pincée de graines de coriandre
- Salade
- 2 anis étoilés
- Huile d'olive
- 1 orange

1. Américaine d'écrevisses

- ▶ Séparer les têtes des queues d'écrevisses et réserver les queues au frais.
- ▶ Tailler l'échalote et la tomate en gros morceaux.
- ▶ A l'aide d'un économe, prélever 2 pelures d'orange et de citron.
- ▶ Faire légèrement colorer les têtes d'écrevisses, ajouter la garniture aromatique (échalote, tomate, pelures de citron, orange, anis étoilés, graines de coriandre).
- ▶ Faire suer quelques secondes et flamber au cognac.
- ▶ Mouiller à hauteur et laisser cuire à frémissement 25 min.
- ▶ Passer au chinois et faire réduire à demi-glace.

2. Cuisson des écrevisses

- ▶ Cuire les queues d'écrevisses 40 sec à la vapeur et les glacer directement en sortie de cuisson.
- ▶ Une fois refroidies, les décortiquer et les couper en deux dans la longueur.
- ▶ Faire colorer les demi-queues d'écrevisses dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant quelques secondes.

3. Cuisson des ravioles

- ▶ Dans une eau frémissante, cuire les ravioles 1 min.
- ▶ A la sortie de cuisson, mettre les ravioles dans une casserole avec la demi-glace d'américaine et un peu d'huile d'olive.

DRESSAGE

- ▶ Déposer les ravioles nappées de sauce américaine dans une assiette creuse.
- ▶ Disposer harmonieusement les demi-queues d'écrevisses sur les ravioles.
- ▶ Agrémenter de quelques feuilles de salade et de noisettes torréfiées.