



Ravioli emmental basilic

PURÉE DE CÉLERI, TRUITE RÔTIE ET GRAINES DE SARRASIN

Une recette originale de Christophe Aribert, Chef Étoilé aux Terrasses d'Uriage

CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Temps de préparation : 25 mn

INGRÉDIENTS

- | | |
|---|--------------------------------|
| - 500 g de Ravioli emmental basilic BIO | - 0,5 L de bouillon de légumes |
| - 4 filets de truite | - 1 L de lait |
| - 1 céleri rave | - 100 mL d'huile d'olive |
| | - 50 g de graines de sarrasin |
| | - 1 pincée de gros sel |

1. Purée de céleri

- ▶ Laver, éplucher et tailler le céleri rave.
- ▶ Le mettre dans une casserole en inox avec le lait et une pincée de gros sel.
- ▶ A ébullition, changer de casserole et cuire pendant 10 minutes à frémissement.
- ▶ Egoutter, mettre le céleri au blender et ajouter le lait en fonction de l'épaisseur désirée.

2. Truite

- ▶ Cuire côté peau les 4 morceaux de truite à la pôle ou à la plancha.
- ▶ Finir par chauffer au four dans un plat à l'envoi.

3. Graines de sarrasin

- ▶ Torrifier légèrement les graines de sarrasin.

4. Ravioli

- ▶ Cuire les ravioli pendant 1 minute dans une eau frémissante.
- ▶ Egoutter et maintenir au chaud dans le bouillon de légumes et l'huile d'olive.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Etaler la purée de céleri sur le fond de l'assiette.
- ▶ Ajouter le filet de truite au centre puis l'entourer de ravioli.
- ▶ Terminer avec les graines de sarrasin.