

## **La raviole**

-Epinards grosse feuille 200gr

-Sel Fin: Pm

### **Progression:**

Dans de l'eau bouillante salée, plonger les feuilles d'épinards une bonne minute, puis les refroidir dans l'eau glacé. Les égoutter sur a linge afin d'égoutter l'excédent d'eau .Les tailles à l'aide d'un emporte-pièce rond de 10cm, de façon à avoir 8 disque de feuilles d'épinard. Réservee.

### **Farce a Raviole:**

-Piquillos : 20 gramme

-Sérac Frais De Montagne : 100 gramme

-Mascarpone : 100 gramme

-sel, Poivre du moulin : Pm

Progression:

Egoutter le sérac, incorporer la mascarpone et le piquillos

Assaisonner.

Mettre l'appareil obtenu dans une poche à douille et réserver au frais

### **Jus au Vert:**

-Epinard : 01 kg

-Persil Plat : 01 botte

-Ciboulette : 01 botte

-Beurre demi-sel : 250 gramme

Réaliser Un Beurre Noisette avec Le Beurre demi Sel

Effeillé les épinards ainsi que les herbes puis les blanchir quelque seconde

Dans de l'eau bouillante salé, refroidir

à l'aide Du Thermomix, mixer les herbes jusqu'à obtention d'un jus vert lisse et onctueux

passer au chinois étamine puis montée au beurre noisette, rectifié l'assaisonnement.

### **Progression**

Disposer sur une première feuille d'épinards la farce de Sérac puis la recouvrir d'une autre feuille sur le dessus notre raviole est finie.

### **Presentation :**

Placer le raviole à réchauffer à la vapeur

Faire tiédir le jus au vert.

Dans une assiette creuse verser le jus vert déposer la raviole, 03 demi noisette torréfiées

Assaisonner avec l'huile d'olive, poivre du moulin et fleur de sel, Astina cress