

**FINES RAVIOLES D'AGRUMES,
GROS QUARTIERS DE PAMPLEMOUSSE CONFITS**
Un bouillon aromatique en fine gelée

Pour 4 Personnes

Temps de préparation : 1 h 30

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

La pâte raviole :

250 g de farine

63 g d'œufs

75 g de jaunes

5 g de sel

Le bouillon aromatique

333 g d'eau

100 g de sucre

1 badiane

1 poivre long

3 graines de poivre de Séchouan

½ gousse de vanille

½ zeste d'orange

½ bâton de cannelle

3 feuilles de gélatine

La crème d'agrumes

120 g de beurre

120 g de jus de citron

40 g de jus d'orange

1 zeste de citron vert

6 œufs

270 g de sucre

Le pamplemousse confit

250 g d'eau

180 g de sucre

1 pamplemousse

Zestes de citron vert

500 g d'eau

250 g de sucre

2 citrons verts



PRÉPARATION DE LA PÂTE À RAVIOLE:

Réaliser la pâte à raviole en mélangeant de façon harmonieuse l'ensemble des éléments. Laisser reposer une heure au frais.

PRÉPARATION DU BOUILLON AROMATIQUE:

Mettre toutes les épices dans un linge fin et les enfermer dedans. Faire bouillir l'eau et le sucre avec la poche d'épices et faire infuser pendant 1 heure. Préparer la gelée aromatique. Récupérer le bouillon de l'eau de cuisson des ravioles et incorporer les feuilles de gélatine. Couler le mélange dans un emporte-pièce rectangulaire de 3 cm par 6 cm sur une épaisseur de 1cm. Réserver au frais.

PRÉPARATION DE LA CRÈME D'AGRUMES :

Blanchir les œufs avec le sucre, les jus d'agrumes et les zestes. Cuire le tout au bain-marie jusqu'à épaississement de l'appareil, laisser-le refroidir et quand il est à 30°C incorporer le beurre froid à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver au frais pendant une heure.

PRÉPARATION DU PAMPLEMOUSSE CONFIT:

Détailler le pamplemousse en quartier, ensuite les déposer dans une casserole d'eau froide et porter à ébullition, renouveler l'opération deux fois. Pour finir, porter l'eau et le sucre à ébullition, ajouter les quartiers de pamplemousse et laisser confire les morceaux jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents et réserver au frais.

PRÉPARATION DES ZESTES DE CITRONS :

Prélever la peau des citrons à l'aide d'un économe, puis tailler celle-ci en fine julienne dans le sens de la longueur. Blanchir la julienne ainsi obtenue trois fois, la confire doucement dans le sirop.

PRÉPARATION DES RAVIOLES:

Rouler la pâte finement et découper deux ronds de 4 cm de diamètre avec un emporte-pièce. À l'aide d'une poche jetable remplie de crème d'agrumes, déposer sur une moitié de pâte des petits tas de crème. Prendre la deuxième moitié de pâte à raviole laminée et la déposer sur la première. Conserver les ravioles sur un papier sulfurisé, légèrement fariné. Faire bouillir le bouillon aromatique et pocher les ravioles dedans, une fois cuites les laisser refroidir dans une calotte avec de l'eau froide puis les égoutter sur un papier absorbant.

DRESSAGE :

Démouler deux rectangles de gelée par assiette, poser dessus une raviole et un quartier de pamplemousse confit. Mettre les zestes de citron vert dessus, avec une tête de menthe et un bâton de cannelle. Tracer un cercle autour avec les coulis de citron vert et jaune.