



Raviolis de joue de bœuf, jus aux herbes

PROGRESSION

Pâte à raviolis

Mélanger au batteur avec la feuille, la farine et les œufs ainsi que le sel. Bien mélanger à petite vitesse, fraiser la pâte pour qu'elle soit bien homogène puis former un pâton. Filmer et mettre sous vide. Réserver au frais.

Farce à raviolis

Tailler une garniture aromatique avec les oignons, carottes, céleris, l'ail, le thym et le laurier. Mettre à mariner la joue de bœuf avec la garniture aromatique dans le vin pendant au moins 12h.

Décanter le tout et séparer la garniture des joues.

Assaisonner les joues de bœuf puis les colorer dans la sauteuse. Les débarrasser puis ajouter la garniture aromatique, la faire suée pendant 5 bonnes minutes et y redéposer les joues.

Singer avec la farine cuire celle-ci quelques minutes puis mouiller avec 1.25 litres de vin rouge. Porter à ébullition, réduire pendant quelques minutes puis ajouter le fond blanc et monter de nouveau à ébullition. Débarrasser celle-ci dans différents bacs gastro. Mettre au four à 140°C à couvert jusqu'à ce que les joues soient fondantes. Décanter le jus de cuisson et le faire réduire d' ¼. Réduire 1 bouteille de porto rouge avec une branche de thym à miroir et incorporer la sauce petit à petit au miroir jusqu'à ce qu'elle ait une bonne consistance.

Ciseler les échalotes et les cuire dans 200ml de vin rouge.

Effiloche les joues enlever les nerfs puis si besoin mixer rapidement au robot coupe pour que la chair soit plus fine.

Ajouter la moutarde de Gretz, les échalotes au vin, le jus de cuisson des joues, le persil et le cerfeuil concassé puis rectifier l'assaisonnement.

Garniture

Tailler les champignons en julienne

Haché le persil et le cerfeuil

Finition et dressage

Etaler la pâte au numéro 6 fariner le plan de travail.

Garnir la première bande de farce à raviolis avec l'aide de l'emporte-pièce, coller au jaune d'œuf puis mettre la deuxième bande de pâte par-dessus. Bien joindre les 2 bandes puis à l'aide de l'emporte-pièce fermer les raviolis et couper. Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé fariné et ranger les raviolis par portions de 5 pièces. Fariné le dessus pour éviter que cela colle au frais.

Mettre en cuisson les raviolis pendant 2 minutes dans une chauffante

RECETTE POUR : 10 personnes
DATE D'ÉDITION : 04/04/2017
SAISONNALITÉ : AUTOMNE/HIVER
CATÉGORIE DE PLAT : PATES ET RISOTTO

Durée de préparation : 0'

Temps de cuisson : 0'

Ingrédients

| Pâte à raviolis |
|----------------------------------|
| 300 gr de farine d'Ile-de-France |
| 264 gr de jaune d'œuf |
| Sel pm |
| Farce à raviolis |
| 2.8 kg de joue de bœuf |
| 250 gr d'oignons |
| 500 gr de carottes |
| 200 gr de céleris |
| 125 gr ail |
| 125 gr thym |
| 2 feuilles de laurier |
| 25 gr de poivre noir en grain |
| 2.5 L fond blanc de volaille |
| 1.25 L de vin rouge + 200ml |
| 1 bouteille de porto rouge |
| 20 gr farine |
| 35 gr de sel |
| 6 gr beurre |
| Echalotes 200 gr |
| PM moutarde de gretz |
| Garniture |
| Rosé de chez Spinelli 10 pièces |
| Mélange persil et cerfeuil |
| Finition et dressage |
| 1 jaune d'œuf |
| PM fromage |
| PM chapelure |

