

# **RAVIOLES AU BANON JUS CREMEUX CRESSON GINGEMBRE**

Pour 8 personnes

Fait par :

Le :

Source recette : Yam magazine



## **1. PATE À NOUILLES**

200 g de farine  
120 g de jaune d'œufs  
8 ml d'huile d'olive  
2 ml de vinaigre blanc  
4 g de thé matcha  
Sel fin

Peser et mélanger tous les ingrédients au batteur. Filmer et réserver la pâte au moins une nuit au frais.

Abaisser la pâte au laminoir. Détailler des cercles de 60/70.

Badigeonner légèrement d'eau pour souder. Ajouter la farce au centre et souder en tricorne. Réserver au frais

## **2. FARCE**

100 g de Mascarpone  
100 g de Banon  
100 g de brousse de brebis  
Bois de hêtre pour fumage

Déposer le mascarpone dans un linge étamine humidifié et le fumer 15 mn au bois de hêtre.

Passer le banon, le mascarpone, la brousse au Blender pour obtenir une pâte lisse, salé. Réserver au frais

## **3. EAU DE CRESSON**

500 g de cresson  
20 g de de beurre  
20 cl d'eau

Equeuter et laver le cresson. Suer les branches grossièrement émincées. Ajouter l'eau et cuire

10 mn environ. Mettre à refroidir puis passer au Blender avec les feuilles. Filtrer à travers un linge étamine. Réserver

## **4. SAUCE CRESSON**

400 g d'eau de cresson  
4 g de gingembre  
1 feuille de Bergamote ou mélisse  
Sel fin

Chauffer légèrement l'eau de cresson sans la faire bouillir, ajouter le gingembre, la bergamote

## **5. BEURRE MATCHA**

250 g de beurre AOP  
6 g de thé Matcha  
Mélanger le beurre pommade avec le thé, réserver au frais.

## **6. GARNITURE**

200 g de blettes ou céleri branche  
50 g de beurre  
5 cl d'huile d'olive  
Sel fin  
Nettoyer et effeuiller la blette ou le céleri. Tailler en petits bâtonnets (3 cm x 4 mm). Etuver au beurre et huile d'olive

## **7. MONTAGE ET FINITION**

2 litres de fond de volaille  
Pousses et feuilles pour le décor : cresson, bergamote,

Pocher délicatement les raviolis 2 mn dans un fond de volaille frémissant. Egoutter et passer au beurre délicatement

Monter la sauce cresson au beurre matcha  
Poser harmonieusement les bâtonnets de légumes, les berlingots et servir l'émulsion au centre de l'assiette