Les Ravioles de boudin noir aux reinettes et échalotes confites, beurre au vieux cidre de Normandie

Pierrot Ayer

Le Pérolles
Bd. de Pérolles 1
1700 Fribourg

Plat principal

6 personnes

INGRÉDIENTS

Masse
500 g boudins
60 g beurre
100 g oignons hachés
150 g Golden en dés
Assaisonnement

Ravioles
300 g pâte à nouilles
Jaunes d'oeufs
50 g beurre
Ciboulette ciselée

Reinettes caramélisées
3 pces Reinettes
50 g beurre

PRÉPARATION

Masse
Enlever la peau des boudins.
Faire revenir au beurre les oignons hachés et laisser refroidir.
Sauter les dés de golden au beurre, laisser refroidir.
Dans une terrine mélanger le boudin les pommes et les oignons.
Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.
Mettre dans un sac à dresser pour farcir les ravioles.

Ravioles
Etaler la pâte à nouille le plus fine possible env. 20 cm de large.
Badigeonner de jaunes d'œufs sur la moitié de la pâte.
Poser des boulettes de farce de boudins selon la quantité désirée.
Replier la deuxième partie de la pâte et bien fermer en faisant attention qu'il n'y ait plus d'air dans chaque raviole.
Poser les ravioles sur une plaque farinée.
Cuisson des ravioles.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Les Ravioles de boudin noir aux reinettes et échalotes confites, beurre au vieux cidre de Normandie

20 g sucre
30 g vieux cidre de Normandie

Sauce
3 dl vieux cidre de Normandie
½ dl vinaigre de cidre
20 g échalotes hachées
50 g peau de reinettes
½ pce laurier
6 dl bouillon de boeuf
50 g beurre

Echalotes confites
100 g échalotes
30 g beurre
Sel et sucre
30 g vieux cidre de Normandie

Dressage
20 g ciboulette ciselée
20 g noix concassées

Porter de l'eau salée à ébullition.
Plonger les ravioles et laissez-les pocher pendant quelques minutes.
Retire-les à l'aide d'une écumoire.
Chauffer une poêle avec le beurre et mettez les ravioles délicatement dans celle-ci.
Parsemer de ciboulette.

Reinettes caramélisées
Peler les reinettes, garder la peau pour mettre une partie avec la réduction pour la sauce.
Couper des quartiers réguliers en enlevant le tronc.
Les caramélisés gentiment au beurre avec un peu de sucre.
Retirer de la poêle et déglacer avec le cidre.
Ajouter à la sauce.

Sauce
Réduire à sec, le cidre, vinaigre de cidre, échalotes, peau de reinettes, laurier.
Mouiller au bouillon.
Laisser réduire de moitié.
Passer au chinois ou à la passoire très fine.
Rajouter le beurre et laisser réduire jusqu'à l'obtention de l'épaisseur de la sauce désirée.

Echalotes confites
Peler et émincer très fin les échalotes.
Préserver les parures pour la sauce.
Fondre le beurre dans une poêle.
Ajouter les échalotes, laisser blondir gentiment en les remuant souvent.
Ajouter une pincée de sucre et de sel et continuer à les remuer jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.
Retirer du feu, égoutter et déglacer la poêle au cidre puis rajouter à la sauce.

Dressage
Dresser dans des assiettes préchauffées, poser les ravioles les unes après les autres.
Parsemer d'échalotes confites et de ciboulette ciselée.
Juxtaposer les reinettes caramélisées.
Napper de sauce juste avant de servir.
Décorer de noix concassées et de pointes de ciboulette.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE