

Ravioli au boeuf braisé à la bière brune, lait moussé aux noisettes, copeaux de Parmigiano Reggiano |

Recette pour 12 tapas

Description

Un plat traditionnel de caractère avec une touche moderne.

L'astuce du chef

Il est possible de servir des micro-pousse sur ce plat afin de le rendre un peu plus gastronomique.

Ingrédients

Boeuf braisé

- 800 Gr Paleron
- 1 Unité(s) Bière brune
- 100 Gr Carotte
- 2 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Céleri
- 2 Branche(s) Thym
- 150 Gr Oignon
- 1 Litre(s) Bouillon de bœuf
- 30 Gr Parmesan

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pâte fraîche

- 300 Gr Farine
- 3 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à thé Vinaigre blanc
- 1 Cuil. à soupe Huile de truffe

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Lait moussé aux noisettes

- 200 Ml Lait
- 200 Ml Crème 35%
- 1 Pincée(s) Sel
- 50 Gr Noisettes

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **180 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **300 F°**

Lait moussé

Soit au four, soit à la poêle, faites torréfier vos noisettes, puis dans une casserole mélangez-les avec le lait et la crème, faite chauffez sans bouillir et mixez, laissez refroidir et passez au chinois étamine.

Mettez le résultat obtenu dans un siphon et incorporez une cartouche de gaz. Réservez au bain marie (attention à ce que le bain-marie ne dépasse pas 60 degrés)

Enfin dans une assiette creuse, déposez vos ravioles juste cuites, mettez un peu de jus de cuisson et du lait moussé par-dessus, finissez avec des jeunes pousses ou quelques pluches d'herbes et les copeaux de parmesan.

Ravioli

Dans un robot culinaire, mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit homogène (10mins).

Enveloppez-la de papier alimentaire et donnez-lui 2 heures de frigo.

À terme, à l'aide d'un laminoir à pâte, étalez des feuilles de pâtes, puis détaillez des cercles de la grosseur désirée.

Pour les ravioles, prenez deux cercles de pâte, mettez une boule d'effiloché de boeuf au centre, à l'aide d'un pinceau, humidifiez légèrement le bord de la pâte avant de refermer avec votre second cercle de pâte, reformez votre raviole en prenant soin de bien appuyer sur les bords pour la fermer hermétiquement.

Faites-en 3 par personnes.

Juste avant de servir, faites bouillir une eau salée et cuire vos ravioles, 3 minutes à partir de l'ébullition.

Boeuf braisé

Préchauffez votre four.

Découpez vos légumes en macédoine; céleri, carotte, ail, oignon, thym (garniture aromatique).

Faites des copeaux de parmesan et réservez-les au frigo pour le dressage.

Salez et poivrez votre morceau de viande, puis faites colorer chaque face dans une poêle chaude avec de l'huile de canola.

Retirez votre viande de la poêle et dégraissez l'excédant d'huile, baissez le feu de moitié et faites suer vos légumes quelques minutes. Augmentez le feu et déglacez avec la bière, faites réduire de moitié. Ajoutez le bouillon de boeuf et laissez réduire de nouveau pour 1 tiers. Goûtez et assaisonnez légèrement.

À terme, prenez un plat creux allant au four, déposez vos légumes, puis votre viande par-dessus, puis le liquide de cuisson. Fermez votre plat hermétiquement à l'aide d'un couvercle et/ou avec du papier d'aluminium (très important).

Cuisson à 300°F degrés pour environ 2h30.

Une fois cuite, retirez la viande du plat et, à chaud, avec une fourchette, émiettez-la et réservez-la au froid.

Passez le jus de cuisson au chinois et faites-le réduire si besoin, réservez pour le service.

Bon appétit!