Ravioles à la patate douce et au gingembre

sans gluten Chef Végétarien

Imprimer

Commenter

Préparation: **30 min**

Ingrédients

- 1 grosse patate douce
- 1 morceau de gingembre (5 cm environ)
- 1 bulbe de fenouil
- 3 brins de coriandre + 2 pour la décoration
- 2 oranges
- 1 citron
- 1 gousse d'ail
- ½ oignon
- 8 feuilles de riz carrées
- 1 c. à c. de miel

- 2 c. à s. d’huile d’olive
- 5 cl de saké de cuisine
- 10 cl de crème liquide végétale
- 1 c. à c. de fécule de maïs délayée
- 10 pistils de safran
- Quelques graines d’anis (facultatif)
- Sel et poivre à convenance

1. Coupez la patate douce en petits cubes et le fenouil en lamelles de 2

   cm d’épaisseur, en veillant à retirer le cœur et les tiges. Gardez les tiges pour la décoration ou pour un bouillon.
   Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d’eau et portez à ébullition
   .
2. Épluchez l’ail et le gingembre. Prélevez le zeste du citron. Hachez la coriandre puis émincez finement l’ail et 3 brins de coriandre. Mélangez le tout dans un petit bol.
3. Faites cuire les tranches de fenouil pendant 5 minutes sur le tamis du Vitaliseur et la patate douce pendant environ 7 minutes, jusqu’à ce qu’elle puisse être écrasée par une fourchette.
4. Réservez le fenouil et faites une purée de patate douce à la fourchette.
5. Ajoutez le mélange du petit bol à la purée ; les saveurs se libèrent avec la chaleur.

   Pendant ce temps, préparez la sauce. Prélevez le zeste et le jus d’une orange, puis disposez-les séparément dans des petits bols.
6. Épluchez et coupez la moitié de l’oignon finement
   .

   Faites chauffer un peu d’huile et ajouter l’oignon afin de le faire suer et dorer à feu moyen. À la fin de cuisson, ajoutez le jus d’orange, le saké et le miel. Laissez réduire pendant 30 secondes. Ajoutez le safran et laissez infuser pendant 2

   minutes. Ajoutez un peu d’eau si le liquide s’est évaporé.
7. Versez la crème avec la fécule et laissez épaissir quelques secondes. Coupez la cuisson et ajoutez le zeste de l’orange. Maintenez au chaud avec un couvercle. Vous pouvez mixer la sauce pour un rendu plus lisse.
8. Taillez les suprêmes de l’orange restante avec la lame d’un bon couteau. Coupez-les ensuite dans la longueur. Réservez.
9. Pliage et dressage : Humidifiez une feuille de riz pour la plier facilement
   .
   Placez une belle cuillerée à soupe de purée au centre de la feuille de riz. Repliez de sorte de réaliser une jolie raviole carrée. Faites de même jusqu’à épuisement de la purée.
10. Rallumez le feu sous le Vitaliseur et disposez les ravioles sur le tamis. Attention à ne pas les coller les unes aux autres !
    Faites cuire pendant 7 minutes à la vapeur.
    Dans chaque assiette disposez un léger fond de sauce, des lamelles de fenouil ainsi que deux ravioles. Déposez joliment quelques suprêmes d’orange. Ajoutez un peu d’huile

d’olive, du sel et du poivre du moulin, quelques graines d’anis, des brins de coriandre et des tiges de fenouil.

Les mots de la cheffe Clara Onuki : « Cette entrée demande un peu d’organisation mais elle est très simple à réaliser et je la trouve toujours bluffante. Le croquant anisé du fenouil, le moelleux épicé des patates douces, le crémeux de la sauce twistée au safran et aux agrumes offrent des saveurs surprenantes ! Si vous êtes en panne d’ingrédients, vous pouvez utiliser de la chair de courge (butternut, potimarron, kabocha, etc.) à la place de la patate douce et du vin blanc sec au lieu du saké. » Retrouvez un dossier spécial courges dans le magazine 95 #11 (nov-dec)

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes
Contact

CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram