

Fiche recette

RAVIOLES DE HOMARD ET SAUCE NOILLY PRAT

 4 personnes

 Facile

 1 heure et 25 minutes

 €€€

INGRÉDIENTS

- 1 homard
- 20cl de Noilly Prat
- 1 oignon
- 3 échalotes
- 1/2 bulbe de fenouil
- 6 brins de ciboulette
- 600gr de farine
- 6 œufs entiers
- 10cl de crème fraîche
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine avec les œufs battus et 2 cuillères d'huile. Obtenir une pâte homogène, envelopper dans un linge humide et laisser reposer 1 heure à température ambiante
2. Cuire le homard 15 minutes dans un grand volume d'eau avec les cubes de bouillon
3. Retirer le homard (conserver le bouillon) et laisser tiédir avant de le décortiquer à l'aide d'un sécateur. Hacher sa chair, saler et réserver
4. Nettoyer et émincer le fenouil, l'oignon et les échalotes. Faire dorer avec la carcasse du homard, dans une cocotte et 2 cuillères d'huile. Arroser de Noilly Prat et verser la crème, mélanger puis laisser mijoter 10 minutes, sur feu doux. Filtrer au chinois et réserver
5. Étaler la pâte et à l'aide du moule, farcir et former les ravioles
6. Porter le bouillon du homard à ébullition, plonger les ravioles et cuire 3 minutes
7. Égoutter et servir aussitôt accompagné de la sauce et un peu de ciboulette ciselée



Hissez oH

T'AS UNE TOUCHE!

www.Hissez-oH.fr

