



INGRÉDIENTS

Entrée

- Tomme au lait de brebis
- Betterave
- Combava
- Poivre vert
- Fleur de macis
- Verveine exotique
- Orange
- Jus de cassis et de betterave
- Vinaigre de bière
- Persil
- Sauge
- Basilic
- Ricotta
- Graines de sarrasin
- Poudre de tomate
- Gel de cassis
- Gel d'agrumes (orange et citron)

RAVIOLES DE BETTERAVE, TOMME DE BREBIS ET RICOTTA

avec le chef Bastien Meyrat

PRÉPARATION

Betterave

- 01.** Couper des tranches de betterave très fines, 5 tranches par personne.
- 02.** Découper les tranches à l'emporte pièce.
- 03.** Prélever le zeste de l'orange.
- 04.** Presser le jus de l'orange.
- 05.** Dans une casserole mettre le combava, le poivre vert, la fleur de macis et le verveine exotique et faire torréfier.
- 06.** Ajouter le vinaigre de bière, le jus de cassis et de betterave, le zeste de citron et le jus d'orange. Faire cuire jusqu'à ébullition, déposer les tranches de betterave et couper le feu.
- 07.** Laisser reposer pendant une nuit.
- 08.** Equilibrer avec du miel ou un peu de sucre si l'infusion est trop acide.

Farce

- 09.** Hacher finement le persil, la sauge et le basilic.
- 10.** Ajouter la ricotta et mélanger.
- 11.** Ajouter la tomme de brebis râpé et mélanger.



recette de l'émission du
18.08.2023



- 12.** Gouter et ajuster l'assaisonnement avec du sel et de poivre si nécessaire.
- 13.** Faire torréfier les graines de sarrasin et ajouter puis mélanger.

Ravioles

- 14.** Déposer les tranches de betteraves sur du papier absorbant afin de les égoutter.
- 15.** Ajouter un peu de farce au millier de la rondelle de betterave puis plier en deux sans écraser.

DRESSAGE

- 01.** Disposer les cinq ravioles dans une assiette.
- 02.** Décorer avec des points de gel de cassis et d'agrumes puis y déposer des herbes et des pétales de fleur en décoration.

