

Ravioles végétales, vinaigrette miel et poudre d'olive



4 Personnes



60 minutes

INGREDIENTS

Ravioles végétales

- 2 gros navets blancs
- 1 petite carotte
- 1 courgette
- 1 petit fenouil ou 1 branche de céleri
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel fin, poivre blanc

Vinaigrette au miel

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de miel doux (acacia ou fleurs)
- 1 c. à café de vinaigre de cidre ou balsamique blanc
- Sel, poivre

Poudre d'olive noire

- 50 g d'olives noires dénoyautées (type Kalamata ou Lucques noires)

Finition

- Herbes fraîches (cerfeuil, oxalis, pousses de basilic ou jeunes herbes du moment)

PRÉPARATIONS

1. Poudre d'olive noire

- Étaler les olives noires dénoyautées sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Sécher au four à 90°C pendant environ 2 heures, jusqu'à ce qu'elles soient totalement déshydratées.
- Mixer ensuite finement pour obtenir une poudre homogène.
- Réserver dans un récipient hermétique.

2. Farce végétale

- Tailler la carotte, la courgette et le fenouil en fine brunoise.
- Faire revenir quelques instants à la poêle avec un filet d'huile d'olive, juste pour les attendrir tout en conservant du croquant.
- Assaisonner de sel, poivre et d'un trait d'huile d'olive.
- Refroidir avant le montage.

3. Ravioles de navet

- Tailler les navets en fines lamelles à la mandoline.
- Blanchir 10 à 15 secondes dans de l'eau bouillante salée, puis rafraîchir aussitôt dans l'eau glacée.
- Égoutter sur un linge propre.
- Déposer une noisette de farce au centre d'une lamelle de navet et refermer avec une seconde pour former une raviole.

4. Vinaigrette au miel

- Émulsionner l'huile d'olive, le miel et le vinaigre jusqu'à obtention d'une texture lisse et brillante.
- Rectifier l'assaisonnement.

Conseil de chef :

- Vous pouvez varier la farce selon la saison : petits pois, céleri-rave, ou même champignons finement hachés.
- Pour un effet plus gastronomique, réalisez la poudre d'olive à la poêle : faites griller les olives dénoyautées à sec jusqu'à ce qu'elles se dessèchent, puis mixez-les.
- Si vous souhaitez une version plus acidulée, remplacez le miel par un sirop de datte ou un vinaigre de mangue pour un équilibre sucré-salé original.