



# Raviolo

Durée du high : 180 min

Pour 4 Accros

Level: 

## Stuff

|        |                                    |        |                            |
|--------|------------------------------------|--------|----------------------------|
|        | <i>Ravioles blanquette de veau</i> | 15 Gr  | Sucre                      |
| 500 gr | Épaule de veau                     | 100 gr | Oignon grelot              |
| 1      | Carotte                            | 24     | Feuilles de pâte à raviolo |
| 1      | Oignon jaune                       | 2      | Oeuf                       |
| 200 gr | Champignons de Paris               |        | <i>Pour la sauce</i>       |
| 4      | Gousses d'ail                      | 40 gr  | Beurre                     |
| 1      | Bouquet garni                      | 40 gr  | Farine                     |
| 30 gr  | Beurre                             | 1L     | Bouillon de cuisson        |
|        |                                    | 20 Cl  | Crème                      |

## Cook

- I Blanquette de veau  
Mettre dans une grande casserole la viande coupée en morceaux de 50g et les couvrir d'eau froide, puis porter à ébullition lentement. Dès que l'eau bout enlever les particules en suspension à l'aide d'une écumoire. Laver et éplucher les légumes, émincer la carotte et l'oignon, couper les champignons en 4. Ajouter les légumes à la viande ainsi que le bouquet garni et les gousses d'ail écrasées puis cuire le tout lentement pendant 2 heures. Pendant que la viande cuit glacer les oignons grelot à blanc. Placer les oignons dans une sauteuse, ajouter de l'eau froide à hauteur, 30g de beurre, le sucre et le sel. Cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation de l'eau, retirer du feu puis réserver.
- II Au terme de la cuisson, enlever la viande du bouillon et porter ce dernier à ébullition et le passer au chinois étamine. Réaliser le roux dans une casserole: faire fondre le beurre avec la farine et cuire quelques minutes sans coloration. Verser ensuite 1 litre de bouillon cuisson chaud sur le roux et porter le mélange à ébullition jusqu'à ce qu'il épaississe, le laisser cuire à feu doux environ quinze minutes en mélangeant bien pendant la cuisson. Ajouter la crème, remuer et rectifier l'assaisonnement ( la sauce doit être nappante).
- III Pour les ravioles,  
Émietter les morceaux de viande puis hacher les légèrement avec les légumes de cuisson. Sur un carre de pâte à raviolo, disposer un peu de viande, assaisonner de sel et de poivre. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de jaune d'oeuf les 2 côtés perpendiculaires. Refermer la raviolo de façon à obtenir un triangle. Bien presser la fermeture et vider au maximum la poche d'air.

FINISH  
HIM

Mettre un grand volume d'eau salée à bouillir puis plonger les ravioles dans l'eau bouillante pendant une minute. Émulsionner la sauce et napper les ravioles. Déguster aussitôt.

# TRAFALGAR

Lancé sur la toile en janvier 2014, du texte écrit à la photographie, Trafalgar Magazine se présente aujourd'hui comme une véritable galerie de portraits - faits main - de jeunes Audacieux Lyonnais. Ils partagent tous cette particularité d'être des têtes brûlées mais bien remplies : entrepreneur caché, artiste dévoilé, et même la voisine d'à côté qui a de l'Audace plein le palier ! Repérés par une Team sur-vitaminés, les Audacieux de Trafalgar sont aujourd'hui dans le Livre de l'Audace