



**RAVIOLE D'AGNEAU PRESTO,**  
**EMULSION DE LARD FUME**  
**ET NOISETTES TORREFIEES**

Nombre de pers : 4

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 7mn

**Ingrédients et quantités :**

Les ravioles d'agneau presto : 100g de poitrine d'agneau hachée - 30g de champignons de Paris – 15g de beurre – 1/2 échalote – quelques branches d'herbes fraîches (ciboulette, sauge) - sel et poivre

Les ravioles : 12 pâtes à raviole chinoise – 1 filet d'huile d'olive – 10g de beurre

L'émulsion de lard fumé : 10cl de lait de soja – 10cl de crème liquide entière – 50g de poitrine fumée – 1/2 échalote – 1 branche de thym – poivre

Dressage : 50g de noisettes torréfiées – mesclun

**Progression :**

Les ravioles d'agneau presto : Lavez et nettoyez les champignons. Séchez-les sur du papier absorbant. Emincez-les les au couteau. Epluchez l'échalote, et émincez-la également. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre. Lorsqu'il crépite, jetez-y l'échalote et les champignons coupés. Laissez revenir sur feu moyen, jusqu'à ce que les champignons aient rendu leur eau de cuisson. Mélangez bien.

Ajoutez l'agneau haché, et mélangez bien. Laissez cuire 2mn. Ajoutez pour finir la sauge et ciboulette hachées, sel et poivre. Laissez refroidir.

Posez sur votre plan de travail, les feuilles de raviole, bien à plat. Au centre de 6 feuilles, mettez une petite cuillère à café de farce à l'agneau. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le pourtour des feuilles, avec un peu d'eau froide. Posez dessus une seconde feuille, puis fermez bien la raviole, en appuyant bien sur les bords. Faites de même, pour chacune, et découpez de jolies ravioles avec un emporte-pièce rond.

L'émulsion de lard fumé : Epluchez l'échalote, et émincez-la. Coupez le lard en petits morceaux. Dans une casserole, faites revenir les morceaux de lard avec l'échalote sur feu moyen. Ajoutez le thym, et un peu de poivre. Faites bien revenir, sans coloration, puis versez la crème et le lait de soja. Portez à frémissements, puis stoppez la cuisson, laissez infuser le temps de préparer les ravioles. Emulsionnez à l'aide d'un mixeur plongeant.

Dressage : Faites chauffer une grande casserole d'eau avec un filet d'huile d'olive. Portez à frémissements. Plongez les ravioles dans l'eau frémissante pendant 2 mn, puis égouttez sur un papier absorbant. Disposez 3 ravioles au centre de chaque assiette, recouvrez avec l'émulsion de lard, et parsemez de quelques noisettes torréfiées concassées, et de quelques feuilles de mesclun.

**Le mot de Sandrine :**

Une recette vraiment presto pour utiliser la viande d'agneau hachée différemment. La poitrine d'agneau peut se remplacer par du gigot ou de la selle. N'hésitez pas à varier les champignons et les herbes. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>