

RAVIOLE DE HOMARD AU LARD DE COLONNATA



Moyennement facile Préparation: 60 mn Cuisson: 60 mn

Pour 6 personnes:

2 petits homards de 500 g pièce
12 feuilles de pâte à raviolis chinoises (won ton)
1 blanc d'œuf
2 ou 3 pincées d'épices à couscous
2 càs de crème fraîche
6 tranches très fines de lard de Colonnata
1 càc d'huile d'olive
Sel et poivre

La veille:

Cuire les homards à la vapeur ou à l'eau bouillante salée environ 5 à 6 minutes.

Les laisser refroidir et s'égoutter en les suspendant par la queue après avoir fendu la tête. Les réserver au frais sous film alimentaire.

Les décortiquer et réaliser un fumet (comme indiqué plus bas) en ajoutant 2 pincées d'épices à couscous.

Le jour J:

Sortir le homard pour qu'il soit à température ambiante.

Faire réduire 30 cl de fumet jusqu'à ce vous ayez 2 càs de liquide sirupeux, le réserver.

Couper les queues de homards en petites rouelles et récupérer tous les morceaux les moins présentables, les couper en petits dés, les parfumer avec une cuillerée à café de la réduction de fumet. Poser un carré de pâte à plat, au pinceau, badigeonner le tour avec du blanc d'œuf sur 1 cm de large environ.

Au milieu de ce carré, à la petite cuillère, déposer les petits morceaux de homard, saler légèrement avant de recouvrir avec une 2^{ème} feuille de pâte. Fermer hermétiquement les raviolis en appuyant avec la pulpe du pouce. Recouper éventuellement la pâte avec un emporte-pièce.

Chauffer le fumet restant, le crémier, donner un bouillon et ajuster l'assaisonnement.

Faire pocher les raviolis pendant deux minutes à petits bouillons, les égoutter, poser le lard sur la pâte toute chaude pour qu'il tiédisse.

Finition et dressage:

Préchauffer les assiettes.

Poêler rapidement les rouelles de homard pour les réchauffer. Déposer une grosse cuillerée de sauce crème au fond de l'assiette, poser la raviole avec le lard dessus et entourer de rouelles de homard.