

RAVIOLIS DE WONTON AUX CUISSSES DE GRENOUILLES, BAVAROIS DE PIQUILLOS ET PERSIL PLAT



Assez facile mais un peu long Préparation: 20-25 mn Cuisson: 30 mn

Pour 4 personnes:

3 douzaine de cuisses de grenouilles + 24 carrés de pâte à wonton

1 bocal de piquillos (en saison utiliser 2 poivrons rouge)

125 g de ricotta + 15 cl de crème liquide + 2 œufs

1 verre de bouillon de volaille (Ariaké pour moi)

4 càs de persil plat haché

Huile d'olive et un peu de beurre + Sel et poivre

La veille ou le matin pour le soir: les grenouilles:

Faire décongeler les cuisses de grenouilles sur un papier absorbant en le changeant souvent pour éliminer le maximum d'humidité. Lorsqu'elles sont dégelées, enlever la colonne vertébrale, séparer les cuisses de manière à avoir une seule à la fois.

Réserver 12 cuisses, faire cuire les autres avec un peu de beurre et d'huile. Lorsqu'elles sont cuites (ce qui est assez rapide), les laisser refroidir et les désosser.

Le jour même environ 1/2 heure avant le repas:

Préchauffer le four à 120° avec un plat rempli d'eau chaude pour faire un bain-marie.

Bien égoutter les piquillos et les mixer pour obtenir une purée très fine. Prélever 6 cuillerées à soupe de cette purée et la mélanger à la ricotta et à la chair des grenouilles désossées, assaisonner de sel et poivre.

Mixer les oeufs avec les restes des piquillos et la crème, saler et poivrer, couler dans des verrines et cuire au bain-marie environ 20 mn, Couper le four et laisser les verrines au chaud.

Garnir les feuilles de wonton avec une cuillerée de farce piquillos-grenouilles ricotta, les recouvrir d'une deuxième feuille et souder les bords avec un peu d'eau (après les avoir découpés à l'emporte-pièce). Bien refermer ces raviolis en repliant les bords soudés sur eux-mêmes.

Chauffer une poêle avec un peu d'huile, saisir les raviolis et les colorer côté plat pendant 2 minutes, les arroser avec un verre de bouillon de légumes ou d'eau, couvrir avec un couvercle et poursuivre la cuisson 3 minutes. La vapeur produite va terminer la cuisson de la pâte et réchauffer la farce.

Finition et dressage:

Pendant que les raviolis finissent de cuire, poêler les grenouilles restantes dans du beurre moussé. Dresser les assiettes en intercalant grenouilles et raviolis, déposer les verrines de bavarois et parsemer de persil haché.