

FOOD MOB – L'ORCHESTRE CULINAIRE

Alessandra MONTAGNE

Samedi 02 Décembre

Rien ne se perd, tout se cuisine

Matériel

Plateau à ingrédients 1
Planche 1
Couteau petit 1
Couteau grand 1
Econome 1
Cuiller à soupe 1
Fourchette de table 1
Assiette plate 1
Assiette creuse 1
Bol 1
Cul de poule 1
Casserole 1
Poêle 1
Louche 1
Cuiller bois 1
Passoire fine 1

Ingrédients

Oignon 1
Carotte petite 1
Céleri branche 110 gr
Gingembre 10 gr
Citronnelle 12 gr
Ail 1 gousse
Coriandre 2 branches
Persil 2 Branches
Pâte à raviole
½ carcasse de poulet
Eau
Gros sel
Sel moulin 1
Poivre moulin 1
Huile d'olive

Déroulé de la recette

- Couper la carcasse en morceaux
- Eplucher oignon, carotte, ail et gingembre. Conserver les épluchures de la carotte. Hacher les herbes (coriandre, persil, citronnelle)
- Faire revenir les carcasses dans l'huile d'olive dans la casserole avec la moitié des oignons. Incorporer les épluchures de carottes et les branches de céleri dans la casserole ainsi que la moitié des herbes aromatiques, l'ail et le gingembre coupé en morceaux. Recouvrir d'environ 1 l d'eau. Laisser cuire 15 à 20 min.
- Préparer la brunoise de légumes en coupant très fins les carottes et les oignons et les faire revenir dans la poêle avec l'huile d'olive.
- Récupérer le bouillon de cuisson de la carcasse en le passant dans une passette dans un cul de poule.
- Déposer la carcasse sur une assiette puis émietter les restes de viande et les déposer dans le cul de poule, y ajouter la brunoise de légumes.
- Dans une casserole mettre 2 l d'eau à bouillir avec le gros sel.
- Dresser les ravioles directement sur la table : poser 4 morceaux de pâte à raviole, déposer dedans la préparation faite à base des morceaux de carcasse et de légumes, refermer en respectant le déroulé proposer par la cheffe puis déposer sur la planche.
- Faire cuire les ravioles dans l'eau chaude de la casserole et les servir dans une assiette creuse ; accompagner avec un bol de bouillon.