



Ravioles d'Ulve aux Cuisses de Grenouilles Purée de Cresson



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

500 g de cuisses de grenouilles
40 g de beurre
15 g de persil haché
1 gousses d'ail
100 g de cresson
huile d'olive, sel & poivre du moulin

Les Raviolis:

300 g de farine
3 petits oeufs
45 g de laitue de mer
1 càc d'huile d'olive
sel, poivre du moulin, muscade

Bien dessaler les algues sous un filet d'eau courant pendant 2 à 3mn (que ce soit fade sous la dent), les presser et mixer finement.

Mélanger dans un cul de poule la farine, les oeufs, l'assaisonnement et huile d'olive, les algues, former une boule et laisser reposer la pâte à nouilles, plusieurs heures, enveloppée dans un papier film, réserver au froid.

Pocher les cuisses de grenouilles 5 mn dans moitié lait et eau, Décortiquer la chair des os. Les sauter au beurre avec persil & ail hachés, saler, poivrer, réserver. Laminer une bande de pâte à 2 mm d'épaisseur, découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce cannelé mouiller la bordure à l'eau au pinceau, garnir de farce, plier en demi-lune.

Pocher les ravioles dans une eau bouillante salée pendant 4 à 5 minutes. Laver le cresson, cuire à l'eau bouillante salée 1mn dès la reprise de l'ébullition, rafraîchir, égoutter, presser, mixer. Réchauffer la purée de cresson à l'huile d'olive, mélanger au fouet, assaisonner. Dresser les ravioles.