

# RAVIOLES DE HOMARD ET RIS D'AGNEAU

*Jus d'étrilles et trompettes*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Homards 5 pièces

### PATE A RAVIOLES

Farine 0.250 kg  
Jaunes d'œufs 11 pièces

### GARNITURE

Ris d'agneau 0.350 kg  
Beurre 0.050 kg  
Trompettes 0.250 kg  
Echalote 2 pièces  
Chou vert ¼ pièce

### JUS D'ÉTRILLES

Étrilles 0.600 kg  
Huile d'olive QS  
Tête d'ail 1 pièce  
Oignons 1 pièce  
Tomates 4 pièces  
Concentré de tomate 1 C à soupe  
Cognac QS  
Thym PM  
Laurier PM

### PROGRESSION

#### 1. Confectionner le jus d'étrille

Laver les étrilles et les faire revenir dans une grande casserole à l'huile d'olive avec les garnitures aromatiques, flamber au cognac, mouiller à hauteur, cuire, chinoiser, rectifier l'onctuosité et l'assaisonnement.

#### 2. Réaliser la pâte à ravioles

Mélanger les jaunes et la farine tamisée, travailler le tout avec la feuille au batteur. Bouler, filmer, laisser reposer 1 heure au frais.

#### 3. Cuire les homards à la vapeur

5 minutes ou au court bouillon. Puis les décortiquer et tailler les queues en médaillons.

#### 4. Préparer les garnitures

- ✓ Cuire le chou vert à l'anglaise et faire compoter dans du beurre, rectifier l'assaisonnement et réserver pour monter les ravioles.
- ✓ Blanchir, rafraîchir, éplucher et faire sauter les ris d'agneau, réserver au chaud.
- ✓ Nettoyer et faire sauter les trompettes avec l'échalote.

**5. Monter les ravioles**, puis les cuire à l'anglaise.

**6. Dresser le tout harmonieusement** avec les garnitures et le jus d'étrilles.