

Ravioli de civet de cerf sur un carpaccio de betteraves aux Poires à Botzi AOP



Pour 4 personnes

Préparation : 200 min

Cuisson : 120 à 180 min

Ingrédients

- 24 pièces de rondelle de betteraves cuites de 5 cm de diamètre et 3 mm d'épaisseur
- 8 Poires à Botzi AOP cuites
- un peu de vin cuit (décoration)

Pâte à ravioli

- 300 g de farine
- 200 g de semoule fine
- 40 g d'huile de colza
- 2,5 dl de jaune d'œuf
- sel

Farce

- 1 kg d'épaule ou de cou de cerf en ragoût
- 20 g d'huile
- 80 g d'oignons hachés
- 20 g d'ail haché
- 40 g de concentré de tomates
- 10 g de farine
- 4 dl de vin rouge
- 3 dl de fond brun
- 150 g de beurre
- 150 g de double crème
- 4 clous girofle
- 10 baies de genièvre
- sel et poivre
- 50 g de mie de pain
- 1 œuf
- 30 g de vieux Gruyère AOP râpé

Préparation

Farce

Rôtir les morceaux de cerf dans l'huile bien chaude, ajouter ensuite les oignons, l'ail et le concentré de tomates; colorer.

Singer (saupoudrer vos ingrédients) avec de la farine. Une fois la farine bien mélangée,

Recette : Ravioli de civet de cerf sur un carpaccio de betteraves aux Poires à Botzi AOP

Laisser votre préparation réduire (presque à sec).

Mouiller avec le fond brun, la double crème et le beurre.

Assaisonner et laisser mijoter à feu doux pendant 2 à 3 heures (la viande doit être très cuite, ainsi elle s'effilochera beaucoup plus aisément).

Ajouter la mie de pain, l'œuf et le vieux Gruyère AOP râpé, laisser mijoter encore 10 min.

Pâte à ravioli

Mélanger tous les ingrédients délicatement pour obtenir une pâte homogène.

Abaïsser la pâte au laminoir (très fine 1 mm).

Découper la pâte à l'emporte-pièce en cercle pour obtenir des ronds d'environ 4 cm.

Badigeonner le pourtour de vos formes avec un peu d'eau froide.

Poser de la farce au centre et fermer votre raviole avec un autre rond de pâte. Attention à bien coller les bords !

Une fois toutes les ravioles terminées, mettre au frigo.

Montage

Juste avant de servir, cuire les raviolis dans de l'eau salée très peu de temps (2 à 3 minutes de cuisson maximum).

Chauffer les rondelles de betteraves rouges préalablement coupées à la trancheuse très finement et les dresser sur l'assiette.

Poser chaque ravioli sur une rondelle de betterave, une Poire à Botzi AOP glacée au caramel posée au milieu de l'assiette et une autre Poire à Botzi AOP coupée en six.

Les dresser sur les ravioli.

A l'aide d'une pipette décorer avec un peu de vin cuit.

Recette d'Alain Bächler

Ancien Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon