

Ravioli de civet de cerf sur un carpaccio de betteraves aux poires à Botzi



Pour 4 personnes

Préparation : 200 min

Cuisson : 120-180 min

Ingrédients

Pâte à ravioli

- 300 g de farine
- 200 g de semoule fine
- 40 g huile de colza
- 0,25 l jaune d'œuf
- sel

Farce

- 1 kg épaule ou cou de cerf en ragoût
- 20 g d'huile
- 80 g oignons hachés
- 20 g ail haché
- 40 g concentré de tomates
- 10 g farine
- 4 dl vin rouge
- 3 dl fond brun
- 150 g beurre
- 150 g crème double
- 4 clous girofle
- 10 baies de genièvre
- sel et poivre
- 50 g mie de pain
- 1 œuf
- 30 g vieux Gruyère AOP râpé
- 24 pièces de rondelle de betteraves cuites de 5 cm de diamètre et 3 mm d'épaisseur
- 8 Poires à Botzi cuites et caramélisées
- un peu de vin cuit (décoration)

Préparation

Farce (civet de cerf)

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, déglacer au vin rouge.

Laisser votre préparation réduire (presque à sec).

Mouiller avec le fond brun, la crème double 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).

Pâte à ravioli

Mélanger tous les ingrédients délicatement pour obtenir une pâte homogène.

Abaisser 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.

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

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

Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon

Ambassadeur de Terroir Fribourg