

11 Filet de truite étuvée, choux blanchi et fine raviole châtaigne/safran/butternut

- ◆ 4 filets de truite avec peau
- ◆ 4 belles feuilles de choux vert
- ◆ 4 petits oignons
- ◆ 4 châtaignes
- ◆ 8 cébettes (vert de l'oignon)
- ◆ 200 g beurre
- ◆ 100 g eau
- ◆ 20 g crème
- ◆ sel, poivre,

pâte

- ◆ 100 g farine
- ◆ 100 g farine châtaigne
- ◆ 2 œufs
- ◆ 1/2 butternut
- ◆ 1 oignon
- ◆ 6 châtaignes
- ◆ parmesan
- ◆ sel/poivre/safran

Progression.

Préparer la pâte à raviole.

Tamiser les 2 farines ensemble. Creuser une fontaine au milieu, y casser les 2 œufs. Pétrir la pâte, la mettre en boule et la filmer. Laisser reposer 2-3 heures au frais.

Préparer les filets de truite : rincer à l'eau claire et les éponger. Retirer les arêtes avec une pince à épiler. Poser le filet de truite sur une planche à découper côté peau vers le bas et retirer la peau avec un couteau «filet de sole».

Étaler les peaux de truite sur une feuille de papier sulfurisé. Badigeonner les peaux d'un peu de beurre fondu, saler et poivrer. Recouvrir d'une autre feuille et cuire au four (180°C) entre deux plaques jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes (environ 7 mn). Réserver.

Tailler le butternut en petits dés. Emincer l'oignon, épilucher les châtaignes. Cuire les châtaignes à l'eau en les gardant un petit peu fermes.

Dans une poêle anti-adhésive faire chauffer un petit peu d'huile d'olive. mettre l'oignon et les dés de butternut laisser le tout compoter à feu doux sans coloration. Quand le butternut est cuit, rajouter le safran, la châtaigne et le parmesan ; rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

Détacher les feuilles de choux et les blanchir.

Trier les cébettes, réserver le vert pour la sauce les ranger dans une casserole, couvrir à hauteur d'eau, mettre une noix de beurre, un peu de sucre, saler, poivrer. Cuire doucement, jusqu'à évaporation de toute l'eau. Glacer légèrement les cébettes et réserver au chaud.

Abaisser la pâte au laminoir à 0,5mm. Partager la pâte étalée en 2 bandes. Déposer une petite cuillère de butternut sur chaque raviole de la première bande de pâte, badigeonner la pâte avec un peu d'eau. Recouvrir avec la deuxième pâte ; bien coller les pâtes entres elles et découper les ravioles. Cuire les ravioles à l'eau salée 3 minutes. Réserver au chaud.

Confectionner la sauce : réunir dans une casserole 200g de beurre, 100g d'eau, 20 g de crème, sel, poivre. Chauffer doucement. Emincer les verts de cébettes et mixer.

Cuire les filets de truite au four (70°C) jusqu'à ce que la chair du poisson devienne translucide.

Glacer au beurre les feuilles de choux.

Dresser.