

Raviolis d'huîtres au citron vert et velouté d'échalotes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Huîtres Fines de Claires n°2	20 pièces
Pâte chinoise à raviolis	20 feuillées
Citron vert (zestes)	1 pièce
Echalote	1 pièce
Crème	15 cl
Beurre	50 g
Noilly Prat ou Pineau blanc	15 cl
Sel, poivre	Quantité souhaitée

Préparation :

Décoquiller les huîtres puis les réserver au frais.
Faire des zestes dans le citron vert, les blanchir 2 fois puis les réserver.
Ciseler finement l'échalote. Les mettre dans une petite casserole avec le Noilly Prat, du sel et du poivre. Faire réduire aux 3/4.
Y ajouter la crème, faire bouillir 3 minutes puis monter avec le beurre.
Rectifier l'assaisonnement.
Etaler les feuillées, y déposer une huître au milieu, un peu de zestes de citron vert et refermer en ramenant un angle sur l'angle opposé pour former un triangle en mouillant les bords pour faire coller la pâte.

Pour cuire les ravioles, mettre de l'eau salée à bouillir puis les plonger 2 min dans l'eau.
Les sortir et les mettre sur un papier absorbant.
Les disposer en étoile sur une assiette, les napper de sauce et parsemer quelques zestes de citron vert dessus.
Décorer à votre guise.

Bon appétit.

Cette recette vous est proposée par Richard BORÉ, Chef Cuisinier de la Cité de l'Huître et membre de l'Académie Nationale de Cuisine.