



Opération : 1 Produit hommage au Chef !
www.jacquesmaximin2018.com

Ravioli transparent Jacques Maximin,

Crevettes grises du Pas de calais, vinaigrette de foies de Rouget de Méditerranée

par Alexandre BLANC

Pour 6 personnes.

Ingrédients :

850gr de crevettes grises.
25 gr de foie de rouget.
Huile d'olive.
Pousses d'algues et de salades diverses.
2 œufs.
Mayonnaise.
Cerfeuil.
Aneth.
Sel.
Gélatine alimentaire.

Matériel :

2 Petits couvercles de plaque Gastronomme.
1 Emporte pièce de diamètre 70mm.

Pour le consommé de crevettes grises :

500 gr de carcasses de crevettes grises.
1 carotte.
1 petit oignon.
1 branche de céleri.
50gr de vert de poireau.
1 gros champignon de paris.
Queues de persil.
2 cuillères à café de concentré de tomate.
Cognac.

Réaliser le consommé.

Commencer par séparer les queues et les têtes de crevettes, réserver les queues au frais et piler 500gr de carcasses de crevettes grises.

Eplucher et couper l'oignon en deux transversalement, faire brûler une des deux moitié de cet oignon sur une feuille de papier aluminium disposée sur la plaque du fourneau.

Préparer la garniture aromatique en mirepoix, avec le demi-oignon restant, la carotte, la branche de céleri, le champignon de paris et le vert de poireau.

Faire revenir les carcasses de crevette à l'huile d'olive dans une casserole, ajouter la garniture aromatique, la faire suer.

Déglacer la préparation au cognac, ajouter les queues de persil et le concentré de tomate. Mouiller cette préparation avec 2,5 litres d'eau. Cuire à frémissement pendant 1heure30, écumer fréquemment.

Pendant la cuisson du consommé :

Décortiquer soigneusement les queues de crevettes, les réserver dans un peu de consommé préalablement filtré et refroidis sur glace.

Préparer et laver, vos pousses vertes de salades et d'algues.

Cuire les 2 œufs, 10mn à l'eau bouillante.

Zester le citron vert à l'aide d'un économe, bien enlever la partie blanche et détailler ces zestes en fine julienne, réserver dans de l'eau glacée.

Filtrer le consommé, coller et plaquer.

Filtrer le consommé au chinois étamine, le faire réduire d'un 1/3, rectifier l'assaisonnement en sel et filtrer à nouveau au travers d'une feutrine.

Faire ramollir 8 feuilles de gélatine dans l'eau glacée et les incorporées à 500ml de consommé frémissant.

Filmer au plus près le fond de deux couvercles de petites plaques gastronorme, couler dessus le consommé sur une épaisseur de 3mm environ, faire gélifier la préparation au réfrigérateur.



Finitions.

Hacher et Passer les foies de rouget au tamis fin, trancher la pulpe obtenue avec un filet d'huile d'olive, ajouter un filet de jus de citron vert, juste avant de servir.

Ecaler les œufs durs, les coupés en deux, hacher le blanc et le jaune séparément.

Egoutter les queues de crevettes grises, les liées avec un peu de mayonnaise, ajouter un trait de citron, un peu d'aneth et de cerfeuil finement hachés.

Disposer le mélange obtenu en trois petits tas sur la moitié de la surface de chaque plaque gélifiée. S'aider du film alimentaire pour replier la gelée et recouvrir la préparation.

Découper les ravioles à l'aide d'un emporte pièce de diamètre 70mm.

Disposer une raviole au centre de chaque assiette, ajouter un cordon de vinaigrette de foies de rougets.

Harmonieusement, agrémenter le plat, avec les pousses vertes, les algues, les zestes de citron verts, le blanc et le jaune d'œuf haché.