



Grandes ravioles garnies à la chair de crabe & truffe



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
58237	Plaque lasagne Zini	5 Pièce Unitaire
58982	Ricotta 30% MG 1,5 kg	600 Gramme
824	Chair de crabe / tourteau	600 Gramme
60473	Sauce pesto ZINI	50 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
	Truffe	50 Gramme
	Yuzu	PM
	Citronnelle	PM
	Persil plat	PM
	Baie rose	PM
	Sel	PM
	Poivre	PM

Recette

1. Réaliser la farce : mélanger et hâcher la chair de crabe, l'échalote, le yuzu et les brisures de truffe
2. Détailler les plaques à lasagne et les garnir à l'aide de la chair de crabe truffée
3. Ajouter la ricotta, le sel et le poivre
4. Pocher les ravioles dans un bouillon à la citronnelle quelques instants de façon à cuire la pâte
5. Servir sur un lit de sauce pesto
6. Finir avec une pluche de persil plat, du sel, du poivre et des baies roses