

## Ravioles de joue de boeuf à l'ail noir bouillon parfumé



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.06	Pâte à l'Ail Noir Signature 450g CHEF	~
1	Sauce demi-glace naturelle en brique 1 L CHEF	0091686
1.5	Joue de bœuf	~
2 PCE	Branches de céleri	~
2 PCE	Carottes	~
2 PCE	Oignons	~
3 PCE	Paquet de pâte à ravioles chinoises	~
3 PCE	Feuilles de laurier	~
0.01	Gingembre frais	~
2 PM	Ail	~
1 PCE	Piment oiseau	~
2 PCE	Badiane	~
1 PCE	Bâton de cannelle	~
0.1	Huile d'olive	~
0.25	Vin rouge	~
2 litres	Eau	~
0.2	Sauce soja	~

### Étapes de préparation

- 1 Préchauffer le four à 160 °C.

- 2 Assaisonner les joues de bœuf puis les saisir dans de l'huile d'olive sur toutes les faces. Émincer les oignons, le céleri et les carottes. Ajouter-les à la préparation. Faire colorer la viande puis déglacer au vin rouge et laisser réduire jusqu'à texture demi-glace. Ajouter la Demi-Glace Naturelle CHEF®, le laurier et 30g de Pâte à l'Ail Noir CHEF®.
- 3 Couvrir et laisser cuire pendant 4h30 dans le four préchauffé initialement.
- 4 Dégraisser et effiloche la viande. Lier avec un peu de liquide de cuisson.
- 5 Assembler chaque raviole en utilisant deux feuilles de pâte. Humidifier légèrement les bords puis bien appuyer pour les fermer. Chasser l'air et réserver au frais.
- 6 Pour le bouillon : mélanger l'eau, la sauce soja, le restant de Pâte à l'Ail Noir CHEF®, l'ail, le piment en lamelles, le gingembre et les épices. Laisser frémir pendant 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- 7 Cuire les ravioles dans le bouillon frémissant. Les disposer dans l'assiette avec la garniture de votre choix et servir aussitôt

## Astuce du chef

Varié la recette avec du paleron de bœuf ou de la joue de porc