

Grandes ravioles garnies à la chair de crabe & truffe



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58237	Plaque lasagne x 13 - 2,5 kg Zini	5 Pièce
280760	Ricotta bol 1,5 kg	600 Gramme
824	Chair de crabe / tourteau	600 Gramme
60473	Sauce pesto 1 kg 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

Etapas de préparation

- 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

Grandes ravioles garnies à la chair de crabe & truffe