

RAVIOLE DE ROCAMADOUR FRAIS ET RICOTTA, PURÉE DE MANGUE ET CAPPUCCINO FEVE TONKA

Ingrédients pour 4 personnes :

4 Rocamadour AOP
1 mangue
60g Ricotta
½ paquet raviole chinoise
0.3l lait entier
1 Fève tonka
50g sucre glace
1 gousse vanille Madagascar
5g lait en poudre
Beurre

Réalisation :

- 1 - Malaxer le rocamadour avec la ricotta, puis les grains de vanille.
- 2 - Badigeonner les bords des raviolis avec de l'eau, placer une belle cuillère à café de farce et refermer en chassant l'air et en appuyant bien sur les bords pour les souder correctement. (Une ravioli mal soudée s'ouvre à la cuisson).
- 3 - Eplucher les mangues, retirer le noyau et passer au mixeur pour obtenir une purée souple et fine. Sucrez si besoin. Poivrer légèrement si l'envie vous y invite.
- 4 - Chauffer le lait, infuser la fève râpée et ajouter au fouet le lait en poudre. Mixer cette préparation chaude pour la faire mousser au moment.
- 5 - Pocher dans de l'eau salée vos raviolis 3 mn à petit frémissement. Servir aussitôt.

Vin du Sud-Ouest conseillé : Pacherenc du Vic-Bilh AOP

Recette créée par CARLIER Léa

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie de Toulouse

