



Ravioles de crabe à l'Ail Noir, poireaux et bouillon crémeux

Ingrédients pour 10 portions

Fumet de Poisson Premium CHEF®	35 g	Chair de crabe	300 g
Pâte à l'Ail Noir CHEF®	60 g	Blanc de poireau	5 pièces
Eau	½ litre	Mini-poireau	1 barquette
Beurre	25 g	Micro-pousse Mélisse	1 barquette
Crème liquide à 35 %	20 cl	Huile d'olive	10 g
Pâte à raviole	30 feuilles		

Déroulé de la recette

- Réaliser le Fumet de Poisson CHEF® selon le mode d'emploi, ajouter la crème et 30 g de Pâte à l'Ail Noir CHEF® porter à ébullition, réserver au chaud.
- Tailler un poireau en fine julienne. Frire à 140°C pour le rendre croustillant et réaliser une fondue avec le restant.
- Mélanger la chair de crabe avec 100 g de fondue de poireau et le restant de Pâte à l'Ail Noir.
- Tailler les pâtes à raviole avec un emporte-pièce uni de 8 cm de diamètre, garnir avec la farce de crabe.
- Cuire les ravioles quelques secondes dans une eau à frémissement, égoutter et réserver au chaud.
- Griller les mini-poireaux, puis les tailler en biseaux.
- Dresser la fondue de poireaux dans un socle, disposer les trois ravioles.
- Ajouter les mini-poireaux grillés, bien arroser le tout avec la sauce et finir avec les micro-pousses et les « chips de poireaux ».

Suggestion : cette recette peut être réalisée avec tous les types de crustacés.