

Raviole d'œuf coulant à la carbonara

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 20m

🥚 œufs 🥛 lait 🌾 gluten

Raviole farcie d'un jaune d'œuf coulant et d'une crème carbonara au mascarpone, servie sur une crème de lard onctueuse. Recette de Cyril Lignac.

Italie

INGRÉDIENTS

□ huile d'olive		□ parmesan râpé	1 cuil. soupe
□ oignon, <i>émincé</i>	1/2	□ mascarpone	100 g
□ lardons, <i>coupés</i>	80 g	□ feuille de pâte à lasagne,	8
□ crème liquide	700 ml	<i>précuites</i>	
□ lait entier	200 ml	□ jaune d'œuf	4
□ mascarpone	150 g	□ semoule fine	3 cuil. soupe
□ poivre du moulin		□ beurre	30 g
□ jaune d'œuf	1	□ bouillon	500 ml
		□ parmesan	

PRÉPARATION

— Crème de lard —

1. Dans une casserole, verser un trait d'*huile d'olive* puis ajouter l'*oignon*. Faire suer puis ajouter les *lardons*, continuer la caramélisation.
2. Verser la *crème liquide* et le *lait entier*, laisser cuire *10 minutes*. Ajouter le *mascarpone* et mixer au *mixeur plongeant*. Passer à la passette fine et réserver. Assaisonner de *poivre du moulin*.

— Farce carbonara —

3. Dans un saladier, verser les *jaune d'œuf* avec le *parmesan râpé*, mélanger et ajouter le *mascarpone*. Assaisonner de poivre du moulin. Verser dans une *poche à douille*.

— Ravioles —

4. Sur le plan de travail, déposer les *feuille de pâte à lasagne*. Former un cercle de 6 cm de diamètre de farce carbonara et au centre, déposer juste un point de farce. Déposer un *jaune d'œuf* sur le point de farce.
5. À l'aide d'un pinceau, napper le tour des pâtes de dorure (un jaune d'œuf battu avec un peu d'eau). Refermer avec une seconde feuille de pâte. Coller bien les bords sans faire de plis puis emporte-piécer avec un *emporte-pièce*. Réserver sur une assiette avec un peu de *semoule fine*.

6. Dans une poêle, verser un trait d'huile d'olive et le *beurre*, puis déposer les ravioles côté jaune et faire dorer. Les retourner et verser du *bouillon* (chaud). Faire cuire à feu doux pendant *6 minutes*.
7. Émulsionner la crème de lard. Déposer une raviole au centre de chaque assiette, ajouter une cuillerée de crème de lard et râper du *parmesan* par-dessus.