

Ravioli caramélisés, garnis de pomme et rhubarbe et parfumés de fleurs de romarin, sorbet à la mélisse



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les ravioli : 1 paquet de feuilles de ravioli chinois (épicerie asiatique), 1 œuf
1 verre de Beauges de Venise, sucre

Pour la farce :

2 côtes de rhubarbe, 2 pommes, 50g de sucre

Pour la glace à la mélisse

8 jaunes d'œufs, ½ litre de lait, ½ litre de crème, 200g de sucre, 2 bottes de mélisse fraîche

Pour la finition :

Coulis de fraises, fraises

La glace :

Faire bouillir le lait et la crème. Ajouter la mélisse et laisser infuser 1 heure à couvert.

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Filtrer le lait et la crème aromatisée.

Ajouter les œufs et le sucre et cuire à la nappé comme pour une crème anglaise.

Laisser mûrir une heure avant de verser dans une sorbetière et obtenir une glace au subtil parfum.

La farce :

Eplucher les pommes et la rhubarbe et les couper en dés de 5mm.

Les faire suer avec le sucre et 1 cuillère d'eau.

Garder les fruits consistants avant qu'ils ne soient en marmelade.

Les raviolis :

Garnir 30 ravioli avec cette farce en les soudant bien avec l'œuf battu puis les plonger 5 secondes dans l'eau bouillante. Les rafraichir et les ranger côte à côte dans une poêle antiadhésive.

Ajouter un peu de sucre, de beurre et le Beauges de Venise.

Laisser cuire sur plein feu jusqu'à caraméliser une face des raviolis.

Dressage :

Ranger les ravioli dans une assiette et déposer une quenelle de glace à côté.

Décorer d'une belle fraise et d'une tache de coulis de fraise.