

# Les Ravioles de boudin noir aux reinettes et échalotes confites, beurre au vieux cidre de Normandie



## Pierrot Ayer

Le Pérolles  
Bd. de Pérolles 1  
1700 Fribourg



### Plat principal

 6 personnes

## INGRÉDIENTS

### Masse

500 g boudins  
60 g beurre  
100 g oignons hachés  
150 g Golden en dés  
Assaisonnement

### Ravioles

300 g pâte à nouilles  
Jaunes d'œufs  
50 g beurre  
Ciboulette ciselée

### Reinettes caramélisées

3 pces Reinettes  
50 g beurre

## PRÉPARATION

### Masse

Enlever la peau des boudins.  
Faire revenir au beurre les oignons hachés et laisser refroidir.  
Sauter les dés de golden au beurre, laisser refroidir.  
Dans une terrine mélanger le boudin les pommes et les oignons.  
Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.  
Mettre dans un sac à dresser pour farcir les ravioles.

### Ravioles

Etaler la pâte à nouille le plus fine possible env. 20 cm de large.  
Badigeonner de jaunes d'œufs sur la moitié de la pâte.  
Poser des boulettes de farce de boudins selon la quantité désirée.  
Replier la deuxième partie de la pâte et bien fermer en faisant attention qu'il n'y ait plus d'air dans chaque raviole.  
Poser les ravioles sur une plaque farinée.  
Cuisson des ravioles.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Les Ravioles de boudin noir aux reinettes et échalotes confites, beurre au vieux cidre de Normandie



20 g sucre  
30 g vieux cidre de Normandie

## Sauce

3 dl vieux cidre de Normandie  
½ dl vinaigre de cidre  
20 g échalotes hachées  
50 g peau de reinettes  
½ pce laurier  
6 dl bouillon de boeuf  
50 g beurre

## Echalotes confites

100 g échalotes  
30 g beurre  
Sel et sucre  
30 g vieux cidre de Normandie

## Dressage

20 g ciboulette ciselée  
20 g noix concassées

Porter de l'eau salée à ébullition.  
Plonger les ravioles et laissez-les pocher pendant quelques minutes.  
Retire-les à l'aide d'une écumoire.  
Chauffer une poêle avec le beurre et mettez les ravioles délicatement dans celle-ci.  
Parsemer de ciboulette.

## Reinettes caramélisées

Peler les reinettes, garder la peau pour mettre une partie avec la réduction pour la sauce.  
Couper des quartiers réguliers en enlevant le tronc.  
Les caramélisés gentiment au beurre avec un peu de sucre.  
Retirer de la poêle et déglacer avec le cidre.  
Ajouter à la sauce.

## Sauce

Réduire à sec, le cidre, vinaigre de cidre, échalotes, peau de reinettes, laurier.  
Mouiller au bouillon.  
Laisser réduire de moitié.  
Passer au chinois ou à la passoire très fine.  
Rajouter le beurre et laisser réduire jusqu'à l'obtention de l'épaisseur de la sauce désirée.

## Echalotes confites

Peler et émincer très fin les échalotes.  
Préserver les parures pour la sauce.  
Fondre le beurre dans une poêle.  
Ajouter les échalotes, laisser blondir gentiment en les remuant souvent.  
Ajouter une pincée de sucre et de sel et continuer à les remuer jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.  
Retirer du feu, égoutter et déglacer la poêle au cidre puis rajouter à la sauce.

## Dressage

Dresser dans des assiettes préchauffées, poser les ravioles les unes après les autres.  
Parsemer d'échalotes confites et de ciboulette ciselée.  
Juxtaposer les reinettes caramélisées.  
Napper de sauce juste avant de servir.  
Décorer de noix concassées et de pointes de ciboulette.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

