

Cannellonis à l'anguille, sauce anisée

Recette un peu technique mais si délicieuse que le jeu en vaut la gourmandise! Et grâce au pas à pas vous allez servir un plat gastronomique et savoureux. Ces Cannellonis à l'anguille et fenouil, sauce anisée peuvent être servis en entrée (dans ce cas un seul cannelloni par personne suffit) ou en plat.



Cannellonis à l'anguille, sauce anisée

Ingrédients pour 8 cannellonis (donc 4 personnes)

- 8 feuillets de pâte à lasagne. Vous pouvez la réaliser maison c'est bien meilleur. Pour la recette cliquez [ici](#).

Pour la farce fine

- 400 g de filet de limande sole
- 180 g d'anguille fumée
- 400 g de crème fraîche liquide entière
- 2 blancs d'œuf
- une cuillerée à soupe de fenouil en poudre (si vous n'en trouvez pas dans le commerce mixez finement des graines de fenouil)
- sel et poivre

Pour la garniture

- 2 fenouils
- 2 échalotes
- quelques feuilles de basilic
- beurre
- sel et poivre

Pour la sauce

- 200 ml de fumet de poisson. Vous pouvez utiliser du fumet du commerce ou le réaliser maison avec les parures des limandes (ce sera bien meilleur!). Pour la recette cliquez [ici](#).
- 4 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 200 ml de crème fraîche liquide entière
- 10 ml de pastis
- sel et poivre

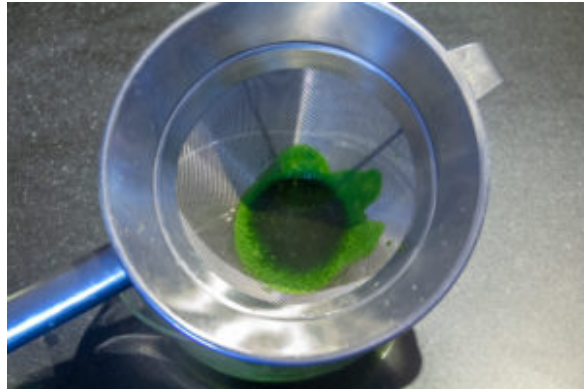
Pour l'huile de basilic

- une botte de basilic (une trentaine de feuilles)
- 100 g d'huile neutre (pépin de raisin)
- sel

Préparation

- Pour l'huile de basilic: faites chauffer l'huile à **80°**

avec les feuilles de basilic pendant environ 10 minutes. Puis mixez et filtrez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement.



Filtrez le jus de basilic

- Versez dans une pipette et réservez. Cette huile se conserve au frais pendant plusieurs jours.



Versez le jus de basilic dans une pipette et réservez

- Pour la farce fine: levez les filets des limandes.



Levez les filets des limandes

- Mixez les filets finement avec les blancs d'œufs et la poudre de fenouil. Puis ajoutez la crème fraîche bien froide. Mixez de nouveau. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.



Mixez les filets finement avec les blancs d'œufs

- Coupez les filets d'anguille fumée en petits morceaux.



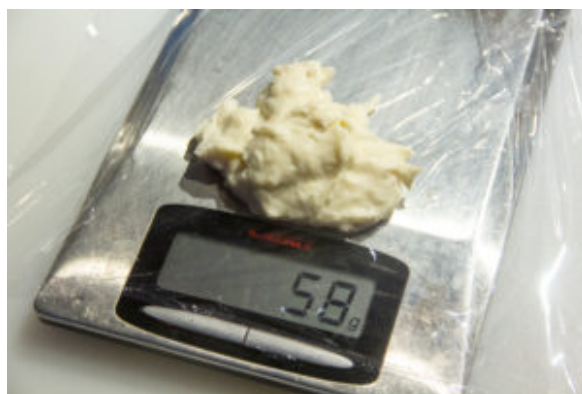
Coupez les filets d'anguille fumée en petits morceaux

- Mélangez les morceaux d'anguille à la farce fine de poisson.



Mélangez les morceaux d'anguille à la farce fine de poisson

- Vous allez réaliser des petits boudins de farce fine. Pour qu'ils soient bien réguliers, pesez environ 60 g de farce pour chacun.



Pesez environ 60 g de farce fine pour chaque boudin

- Réalisez des petits boudins en disposant une boule de 60 g de farce fine sur l'extrémité d'une feuille de film alimentaire et réalisez des petits boudins bien serrés.

La vidéo ci-dessous vous montre le bon geste.

- Filmez une deuxième fois les boudins pour qu'ils se tiennent bien à la cuisson. Faites cuire les petits boudins à la vapeur pendant 15 à 20 minutes. Vous ôterez le film alimentaire juste avant de rouler les boudins dans les rectangles de pâte, quand ils seront bien refroidis (voir ci-dessous). Puis découpez vos feuilles de pâte pour qu'elles soient de la même dimension que les boudins.



Découpez vos feuilles de pâte

- Cuisez vos feuilles de pâte à l'eau bouillante; cela prend juste deux à 3 minutes.



Cuisez vos feuilles de pâte à l'eau bouillante

- Sortez les feuilles à l'aide d'une écumoire et disposez-les sur un torchon propre.



Sortez les feuilles à l'aide d'une écumoire

- A l'aide d'un petit pinceau passez du beurre fondu sur les feuilles de pâte (dessus et dessous). Ôtez le film alimentaire et disposez un boudin de farce fine au bout de la feuille.



Ôtez le film alimentaire et disposez un boudin au bout de la feuille

- Roulez les cannellonis. Réservez-les.



Roulez les cannellonis

- Pour la sauce: faites réduire le fumet de poisson presque à glace avec les étoiles de badiane (il doit avoir la consistance d'un sirop...).



Faites réduire le fumet de poisson

- Ajoutez la crème et le pastis. Ôtez du feu et filmez: laissez infuser pendant 15 mn. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Ajoutez la crème et le
pastis

- Pour la garniture: épluchez les échalote et ciselez-les finement. Faites-les revenir avec un peu de beurre.



Faites revenir les échalotes
avec un peu de beurre

- Ajoutez les fenouils coupés en tout petits dés. Salez et poivrez. Cuisez encore quelques minutes: le fenouil doit rester croquant. Réservez.



Ajoutez les fenouils coupés
en tout petits dés

Finition et dressage

- Ciselez le basilic.



Ciselez le basilic

- Réchauffez le fenouil et ajoutez le basilic ciselé.



Réchauffez le fenouil et ajoutez le basilic ciselé

- Repassez également les cannellonis 10 mn à la vapeur pour les réchauffer. Réchauffez également la sauce à feu très doux.



Repassez également les cannellonis 10 mn à la

vapeur pour les réchauffer

- Disposez le fenouil au fond de votre assiette et posez deux cannellonis par-dessus. Versez une louche de sauce puis pochez des petits points et des zigzags d'huile de basilic par dessus. Terminez par quelques feuilles de basilic fraîches.



Cannellonis à l'anguille, sauce anisée

Ravioles aux trois fromages, sauce citron menthe (Recette du chef Simone Zanoni)

Lors d'une des émissions Top Chef 2018 le chef deux étoiles Simone Zanoni nous a proposé une recette de Ravioles aux trois fromages accompagnées d'une sauce citron menthe qui m'a donné grandement envie... Et oh miracle une amie, pour avoir suivi un cours avec le chef, en avait la recette! Je la partage aujourd'hui avec vous car ces ravioles sont une pure gourmandise. Si vraiment la réalisation de la pâte vous semble trop compliquée ou si vous n'avez pas assez de temps utilisez de la pâte à woton (petits carrés de pâte pour la réalisation des ravioles asiatiques que vous trouverez dans les épiceries asiatiques ou japonaises).

La préparation de la pâte se fait la veille car il faut qu'elle repose pendant 12 heures. Vous la laminerez le jour même.

La pâte est très facile à réaliser au robot mais vous aurez absolument besoin d'un laminoir pour obtenir des pâtes régulières. Je vous conseille soit un laminoir manuel (et surtout que vous pouvez accrocher à votre plan de travail) soit un laminoir électrique: si vous possédez déjà un robot pâtissier type KitchenAid ou Kenwood vous pouvez acheter l'accessoire laminoir qui vous est proposé dans leur gamme respective. J'utilise depuis plusieurs années celui du Kenwood et il est parfait.



Ravioles aux trois fromages du chef Zanoni, sauce citron menthe

Ingrédients pour réaliser les Ravioles aux trois fromages, sauce citron menthe: 5 personnes

Pour les pâtes

- 225 g de farine type 45
- 175 g de jaune d'œuf
- 3 g de sel
- 3 g d'huile d'olive: choisissez une excellente huile bien fruitée avec un goût bien prononcé

Pour la farce

- 275 g de ricotta
- 40 g de parmesan râpé

- 25 g de pecorino râpé
- 10 g de jaune d'œuf
- sel et poivre

Et un jaune d'œuf supplémentaire pour souder les ravioles

Pour la sauce

- une cuillerée à soupe du jus de l'eau de cuisson des pâtes
- le zeste de 2 citrons jaunes
- des feuilles de menthe
- beurre salé (ou si vous aimez les sauces un peu plus onctueuse rajoutez une cuillerée à soupe de crème fraîche)

Matériel

- une poche à douille
- un petit pinceau
- un emporte pièce rond d'environ 5 à 6 cm de diamètre
- un laminoir. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Machine à pâtes manuelle Rosenstein & Söhne [Rosenstein & Söhne]

- Si vous avez un KitchenAid: le laminoir de l'appareil. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Kitchenaid 5KPSA Laminoir à Pâtes Inox 5,4 x 24,1 x 8,3 cm

Préparation

Pour la pâte

- Versez tous les éléments dans la cuve de votre robot **sauf l'huile d'olive**. Mixez et quand le tout est bien mélangé ajoutez l'huile d'olive: la pâte a d'abord un consistance type crumble. Débarrassez le « crumble » sur votre plan de travail.



La pâte a d'abord un consistance type crumble

- Puis amalgamez le crumble et travaillez-le pour former une belle boule.



Puis amalgamez le crumble et travaillez-le pour former une belle boule

- Abaissez la boule pour lui donner déjà une forme rectangulaire. Filmez la pâte et mettez la au frais pour une douzaine d'heures.



Abaissez la boule pour lui donner déjà une forme rectangulaire.

- Après le temps de repos passez la pâte au laminoir: commencez par l'écartement le plus large (1). Passez la pâte deux à trois fois à cet écartement. Puis diminuez progressivement l'écartement et repassez la pâte au laminoir une fois à chaque numéro jusqu'à l'épaisseur

désirée: je vais jusqu'à 8...



Abaissez la pâte au laminoir

- Au fur et à mesure votre bande originelle va s'étirer considérablement. Elle sera peut-être trop longue pour la travailler. N'hésitez pas à la couper pour pouvoir plus facilement la passer au laminoir.



Coupez la bande originelle si elle devient trop grande

- La pâte doit être assez fine et vous devez pouvoir voir vos mains par transparence (difficile à rendre sur la photo...).



La pâte doit être assez fine
et vous devez pouvoir voir
vos mains par transparence

Pour la farce

- Mélangez la ricotta, le parmesan et le pecorino.



Mélangez la ricotta, le
parmesan et le pecorino

- Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez bien.



Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez bien

- Mettez la farce dans votre poche à douille. Préparez votre emporte pièce.



Mettez la farce dans votre poche à douille

- Pochez des noisettes de farce à distance régulière en fonction de la dimension de votre emporte pièce.



Pochez des noisettes de farce à distance régulière

- Battez légèrement un jaune à la fourchette et ajoutez-y une petite cuillerée à soupe d'eau. Mélangez bien.



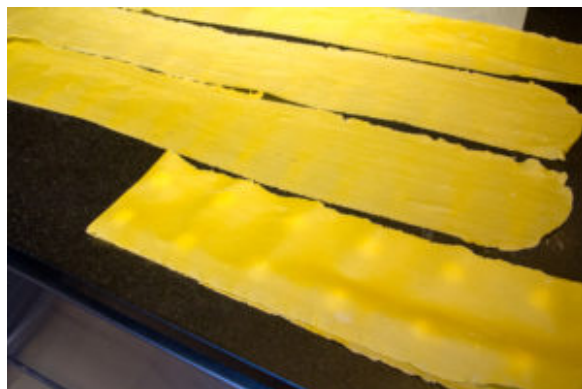
Battez légèrement un jaune à la fourchette

- A l'aide d'un pinceau passez un peu de jaune d'œuf dilué tour autour de votre noisette de farce.



Passez un peu de jaune d'œuf dilué tour autour de votre noisette de farce

- Déposez une autre bande de pâte sur la bande où vous avez poché la farce.



Déposez une autre bande de pâte sur la bande où vous avez poché la farce

- Fermez chaque raviole avec **le côté non coupant** de votre emporte pièce en appuyant légèrement autour. Puis appuyer en passant doucement les doigts pour bien fermer le pourtour de chaque raviole.



Fermez chaque raviole avec le côté non coupant de votre emporte pièce en appuyant légèrement autour

- Détaillez chaque raviole avec votre emporte pièce, côté coupant cette fois.



Détaillez chaque raviole avec votre emporte pièce

- Soulevez le surplus de pâte pour dégager les ravioles. Gardez le surplus de pâte et remettez-le en boule. Je le repasse au mixeur et j'en refais une boule que je relamine... jusqu'à épuisement de ma farce. Réservez-les ravioles sur une surface bien farinée **sans se chevaucher** en attendant de finir la sauce. Ces ravioles se cuisent aussitôt: n'attendez pas trop car la farce va détremper la pâte et les ravioles colleront à la surface sur laquelle vous les aurez déposés même si vous l'avez farinée.



Soulevez le surplus de pâte
pour dégager les ravioles

Pour la sauce et finition

- Ciselez une dizaine de feuilles de menthe.



Ciselez la menthe

- Faites chauffer un faitout rempli d'eau dans laquelle

vous aurez versé un filet d'huile d'olive: l'huile d'olive va permettre aux ravioles de pas coller au fond du faitout.

- Pendant que l'eau des pâtes chauffe, préparez la sauce: dans une sauteuse ou une poêle faites fondre une belle noix de beurre. Zestez un citron dans la poêle. Ajoutez une belle pincée de poivre et les feuilles de menthe.
- Dès que l'eau du faitout est chaude, versez les ravioles et laissez cuire pendant une minute. Sortez les ravioles avec une louche passoire et versez-les dans la sauce en ajoutant une cuillerée à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Mélangez bien et servez aussitôt.



Ravioles aux trois fromages du chef Zanoni

Comment réaliser d'excellentes pâtes maison (Recette du chef Simone Zanoni)

Que diriez-vous de connaître les secrets des chefs en cuisine? Eh bien aujourd'hui je vous révèle le secret du chef italien Simone Zanoni (restaurant 2 étoiles le « George » de l'Hotel George V à Paris) pour réaliser d'excellentes pâtes maison absolument sublimes...Le secret du chef: il n'utilise que des jaunes d'œufs dont la belle couleur dorée va donner un sublime éclat à vos pâtes. En plus du côté gourmand sa recette est un équilibre parfait entre les jaunes, la farine et l'huile d'olive...Mais attention: quand vous aurez goûté ces pâtes vous ne pourrez plus revenir en arrière...

La préparation de la pâte se fait la veille car il faut qu'elle repose pendant 12 heures. Vous la laminerez le jour même.

La pâte est très facile à réaliser au robot mais vous aurez absolument besoin d'un laminoir pour obtenir des pâtes régulières. Je vous conseille soit un laminoir manuel (et surtout que vous pouvez accrocher à votre plan de travail) soit un laminoir électrique: si vous possédez déjà un robot pâtissier type KitchenAid ou Kenwood vous pouvez acheter l'accessoire laminoir qui vous est proposé dans leur gamme respective. J'utilise depuis plusieurs années celui du Kenwood et il est parfait.



Comment réaliser d'excellentes pâtes maison (Recette du chef Simone Zanoni)

Ingrédients pour réaliser d'excellentes pâtes maison: 5 à 6 personnes (en accompagnement. Si vous désirez les servir en plat principal ,sans accompagnement, les quantités suivantes seront pour 3 personnes)

- 225 g de farine type 45
- 175 g de jaune d'oeuf
- 3 g de sel
- 3 g d'huile d'olive: choisissez un excellente huile bien fruitée avec un goût bien prononcé

Matériel

- un laminoir. Il est indispensable car sinon la pâte est difficile à étaler de manière régulière au rouleau...Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Machine à pâtes manuelle Rosenstein & Söhne [Rosenstein & Söhne]

- Si vous avez un KitchenAid: le laminoir de l'appareil. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Kitchenaid 5KPSA Laminoir à Pâtes Inox 5,4 x 24,1 x 8,3 cm

- Un suspensoir à pâtes. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



GEFU GE28360 Cittare Séchoir à Pâte Plastique Inox 10,19 x 6 x 17,60 cm

Préparation

- Versez tous les éléments dans la cuve de votre robot **sauf l'huile d'olive**. Mixez et quand le tout est bien mélangé, ajoutez l'huile d'olive: mixez encore un peu; la pâte a d'abord un consistance type crumble. Débarrassez le « crumble » sur votre plan de travail.



La pâte a d'abord un
consistance type crumble

- Puis amalgamez le crumble et travaillez-le pour former une belle boule.



Puis amalgamez le crumble et
travaillez-le pour former
une belle boule

- Abaissez la boule pour lui donner déjà une forme rectangulaire. Filmez la pâte et mettez la au frais pour une douzaine d'heures.



Abaissez la boule pour lui donner déjà une forme rectangulaire.

- Après le temps de repos passez la pâte au laminoir: commencez par l'écartement le plus large (N°1). Repliez la pâte sur elle-même et repassez-la au laminoir au même écartement.. Renouvelez l'opération une ou deux fois au N°1: vous obtiendrez une pâte bien homogène. Puis diminuez progressivement l'écartement et repassez la pâte au laminoir une fois à chaque numéro jusqu'à l'épaisseur désirée: je vais jusqu'à 8...



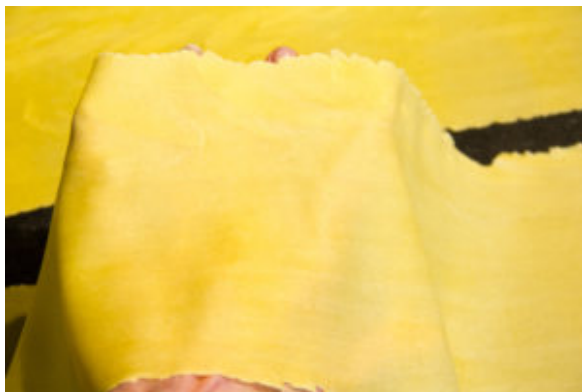
Abaissez la pâte au laminoir

- Au fur et à mesure votre bande originelle va s'étirer considérablement. Elle sera peut-être trop longue pour la travailler. N'hésitez pas à la couper en deux voir en quatre pour pouvoir plus facilement la passer au laminoir.



Coupez la bande originelle
si elle devient trop grande

- La pâte doit être assez fine et vous devez pouvoir voir vos mains par transparence (difficile à rendre sur la photo...).



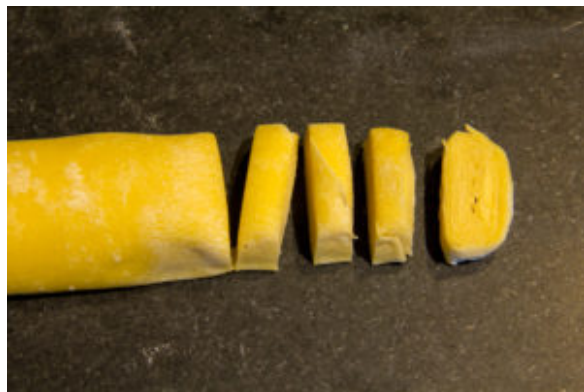
La pâte doit être assez fine
et vous devez pouvoir voir
vos mains par transparence

- Quand vous avez terminé avec le laminoir et fini de façonner vos bandes vous avez deux possibilités: soit votre laminoir possède aussi une lame de coupe spéciale pour découper des tagliatelles soit il n'en a pas... Dans le deuxième cas farinez très légèrement les bandes et enroulez chaque bande sur elle-même.



Enroulez chaque bande de pâte sur elle-même

- Coupez alors des bandes de 4 à 5 mm de large avec un couteau.



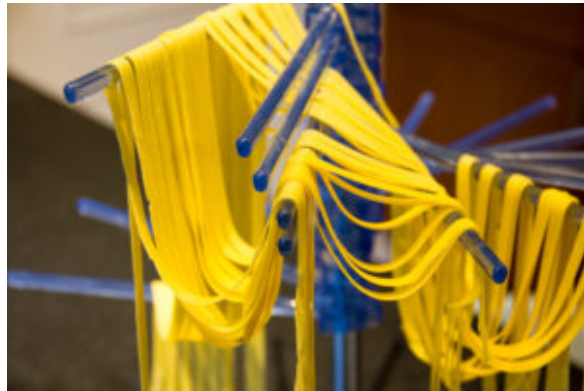
Coupez alors des bandes de 4 à 5 mm de large avec un couteau

- Il ne reste plus qu'à dérouler et vos tagliatelles sont prêtes!



Il ne reste plus qu'à dérouler et vos tagliatelles sont prêtes

- Au fur et à mesure déposez vos tagliatelles sur votre suspensoir.



Au fur et à mesure déposez vos petites tagliatelles sur votre suspensoir

- Façonnez des petits nids en enroulant les pâtes sur elles-même. Faites des petits nids d'environ 65 g (proportion pour une personne en garniture d'une viande. Pour une portion plat unique doublez le poids).



Façonnez des petits nids et pesez-les

- Débarrassez au fur et à mesure dans un plat. Vos pâtes

sont prêtes à cuire. Avec juste un peu de parmesan et du pécorino, une noix de beurre, un soupçon de zeste de citron et quelques feuilles de basilic c'est un vrai bonheur. Ces pâtes se congèlent parfaitement: dans ce cas mettez les petits nids **sans les superposer** dans des sachets congélation). Vous n'aurez plus qu'à les sortir au fur et à mesure de vos besoins et de les cuire directement dans l'eau bouillante à la sortie du congélateur.



Débarrassez au fur et à mesure dans un plat



Comment réaliser d'excellentes pâtes maison (Recette du chef Simone Zanoni)