

# Ravioles étonnantes de Philippe Etchebest et leur risotto de topinambour

Il y a quelques temps je vous avais déjà proposé une autre recette de ravioles du chef Etchebest (les ravioles de gambas, sauce curry coco). J'adore les ravioles et surtout les recettes toujours plus délicieuses les unes que les autres de ce chef MOF.

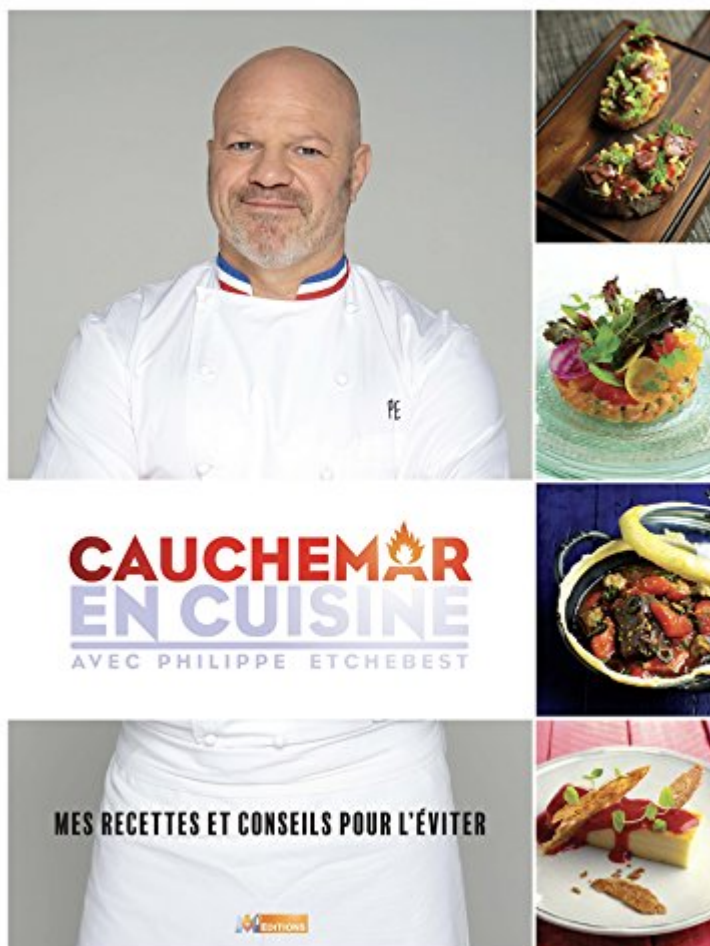
Je vous en présente donc aujourd'hui une autre version tout en douceur: les Ravioles étonnantes car les ravioles sont ici accompagnées d'un suave risotto de topinambours et d'une béchamel aérienne réalisée au siphon.

**Pour en savoir plus sur la bonne utilisation des siphons cliquez [ici](#).**



Ravioles étonnantes de Philippe Etchebest et leur risotto de topinambour

Et retrouvez d'autres recettes du Chef, meilleur ouvrier de France dans son livre »Cauchemar en cuisine »; vous pouvez l'acquérir en cliquant sur la photo ci-dessous:



Cauchemar en cuisine

## Ingrédients pour les Ravioles étonnantes (6 personnes)

Pour le risotto de topinambour

- 5 topinambours
- un oignon blanc
- environ 5 dl de fond de volaille ou de bouillon de

légumes

- beurre
- sel et poivre

Pour les ravioles

- un sachet de pâte à ravioles asiatiques: ce sont des carrés de pâte déjà prêts; il y en a environ 35 à 40 par sachet. Vous en trouverez facilement dans les épiceries asiatiques
- un petit paquet de persil plat
- 140 g de fromage frais
- 140 de fromage de chèvre frais
- un œuf
- 40 g de comté râpé
- sel, poivre
- beurre
- il n'y a pas de menthe dans la recette originale du chef mais j'en ai rajouté 8 feuilles qui amènent une légère fraîcheur très agréable au plat
- un œuf supplémentaire pour coller les ravioles...
- zeste de citron

Pour le crumble de parmesan

- 20 g de chapelure
- 20 g de farine
- 40 g de parmesan

Pour la béchamel

- 35 g de beurre
- 35 de farine
- 500 ml de lait entier
- sel
- noix de muscade
- une gousse d'ail

# Matériel

- un siphon. Je conseille grandement la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

# Préparation

Pour le crumble de parmesan

- Mélangez la farine, la chapelure et le parmesan rapé. Étalez le mélange sur une plaque anti adhésive (ou papier cuisson, ou silpat).



Étalez le crumble sur une plaque anti adhésive

- Faites cuire le crumble à 180° pendant 10 à 15 mn suivant les fours. Réservez dans une boîte hermétique après refroidissement.



Faites cuire le crumble à 180° pendant 10 à 15 mn suivant les fours

Pour le risotto de topinambour

- Pelez l'oignon et ciselez-le très finement.



Ciselez l'oignon très finement

- Pelez soigneusement les topinambours. Conservez-les dans un bain d'eau additionné d'un peu de jus de citron au fur et à mesure de l'épluchage pour éviter que les topinambours noircissent.



Pelez soigneusement les topinambours

- Coupez les topinambours en petits dés.



Coupez les topinambours en  
petits dés

- Faites revenir l'oignon dans une casserole avec un peu de beurre et une pincée de sel.



Faites revenir l'oignon dans  
une casserole

- Puis ajoutez les topinambours quand l'oignon est devenu translucide.



Puis ajoutez les  
topinambours

- Ajoutez du fond de volaille à hauteur. Cuire à feu doux jusqu'à évaporation. Au besoin continuez la cuisson en rajoutant du fond de volaille: les topinambour doivent être cuits mais pas trop tendres... Attention à ne pas faire de la purée! Rectifiez l'assaisonnement sel et

poivre et réservez.



Cuire à feu doux les  
topinambours jusqu'à  
évaporation du bouillon

Pour les ravioles

- Hachez les feuilles de persil et de menthe puis faites-les revenir rapidement dans un peu de beurre.



Hachez des feuilles de  
persil et de menthe

- Puis mélangez tous les éléments: le fromage frais, le fromage de chèvre, le persil et la menthe revenus dans le beurre, l'œuf, le comté râpé, sel et une pincée de poivre.





Mélangez tous les éléments

- Battez un œuf avec un petit fouet pour bien mélanger le jaune et le blanc.



Battre l'œuf avec une fourchette ou un fouet

- Disposez les carrés de pâte sur votre plan de travail. A l'aide d'une petite cuillère posez un peu du mélange bien au centre. N'en mettez pas de trop car vous aurez du mal à fermer les ravioles correctement.



Disposez les carrés de pâte  
sur votre plan de travail

- Badigeonnez à l'aide d'un pinceau le pourtour des ravioles avec l'œuf battu.



Badigeonnez le pourtour des  
ravioles avec l'œuf battu

- Rabattez la moitié ds ravioles et appuyez bien sur tout le pourtour pour fermer les ravioles.



Rabattez la moitié ds  
ravioles et appuyez sur tout  
le pourtour pour bien fermer

- Découpez les ravioles avec un emporte pièce (ou un verre retourné) pour former des demi lunes.



Découpez les ravioles avec un emporte pièce

- Rangez les ravioles sur un plat fariné: ne les faites pas trop se chevaucher les unes sur les autres au risque qu'elles se collent entre elles...Réservez au frais.



Rangez les ravioles sur un plat

Il ne reste plus qu'à préparer la béchamel.

- Faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Cela s'appelle un roux.



Faites fondre le beurre et ajoutez la farine

- Quand tout est bien mélangé et fondu, ajoutez le lait chaud hors feu d'un coup. Mélangez bien et hors feu jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. Remettez sur le feu et continuez à fouetter énergiquement jusqu'à ce que la préparation épaississe.



Quand tout est bien mélangé et fondu, ajoutez le lait chaud hors feu d'un coup

- Ôtez du feu et râpez un peu de noix de muscade et la gousse d'ail sur la béchamel. Salez et poivrez.



Râpez un peu de noix de muscade et la gousse d'ail sur la béchamel

- Filtrez cette préparation au travers d'un tamis pour éviter qu'un petit morceau de poivre, d'ail ou de noix de muscade ne bouche votre siphon...



Passez la préparation au chinois et versez la dans votre siphon

- Puis versez dans le siphon et insérez les cartouches de gaz (j'utilise un siphon d'un litre donc je mets deux cartouches). Secouez et réservez: il ne reste plus qu'à cuire les ravioles.



Versez la béchamel  
dans le siphon

Cuisson des ravioles:

- Faites chauffer de l'eau dans une grande casserole. Plongez-y les ravioles deux minutes maxi (pas trop à la fois...): elles sont cuites quand elles remontent à la surface.



Faites cuire les ravioles

## Dressage

- Déposez une belle cuillère de topinambour dans le centre du bol et entourez-les de béchamel.



Déposez une belle cuillère de topinambour dans le centre du bol et entourez-les de béchamel

- Disposez les ravioles par dessus les topinambours.



Disposez les ravioles par dessus les topinambours

- On saupoudre avec le crumble au parmesan...et on dispose une feuille de menthe. Vous pouvez également râper un peu de zeste de citron.



On saupoudre avec le crumble  
au parmesan



Ravioles étonnantes de Philippe Etchebest et leur risotto de  
topinambour