

Cyril Lignac : recette de raviolis crémeux et moules au curcuma

Ingrédients pour 4 personnes

Les raviolis (10 / personne)

- 100 g de semoule de blé dur
- 100 g de farine
- 2 œufs bio

La sauce

- 20 tomates cerise
- Moules
- 2 échalotes
- 1/2 bouquet de persil
- 100 ml de vin blanc
- 100 ml de crème fraîche
- 1 càc curcuma

La crème des raviolis

- 250 g de mascarpone
- 1 zeste de citron jaune
- Sel fin et poivre du moulin



1. Mélanger la farine avec le sel puis les oeufs. Former une boule et réserver la pâte au frais au minimum une heure.
2. Dans un bol, mélanger le mascarpone, le zeste de citron et assaisonner de sel et poivre. Verser dans une poche plastique sans douille et réserver au frais.
3. Étaler finement la pâte puis la détailler en forme de trèfles à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer au centre de chaque trèfle la crème mascarpone. Prendre en main, mouiller au doigt légèrement les bords de la pâte puis refermer chaque bord du trèfle à celui qui lui fait face. Réserver dans une assiette farinée.
4. Dans une casserole d'eau bouillante, plonger les tomates cerises et cuire 2 min, égoutter et plonger de suite dans un saladier d'eau avec des glaçons. Retirer la peau et réserver. Hacher le persil effeuillé et réserver.
5. Dans une sauteuse, verser un trait d'huile d'olive, ajouter l'échalote et le persil puis les moules et le vin blanc, couvrir et cuire 3 min. Au terme de la cuisson, verser les moules et leur jus dans un saladier, décortiquer les moules et réserver. Passer le jus à travers un linge propre ou un papier absorbant dans une passette.
6. Dans la sauteuse nettoyée, verser le jus de moules, le laisser réduire de moitié puis ajouter la crème et le curcuma, cuire à feu doux pour une légère consistance nappante. Ajouter le persil et les tomates. Cuire à feu doux 2-3 min. Dans une casserole d'eau bouillante, plonger les pâtes et cuire 2 min puis les égoutter et les déposer dans la sauteuse de crème. Cuire à feu doux 1 min pour que la préparation se lie bien. Servir