

## Ravioles d'agrumes, jus de citronnelle, fruits de la passion

06/06/2018 à 10h36

Par [Ecole Ferrandi](#)



Temps de préparation : 30 min

Pour 4 personne(s)

## Ingrédients :

### Pâte blanche

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 180 g de farine type 65
- 2 cuillères à soupe de lait d'amande

### Crème citron

- 1/4 litre de crème de soja
- 2 citrons pressés
- zestes d'1 citron
- 100 g de sucre
- 25 g de fécule de maïs
- 3 jaunes d'œuf

### Jus citronnelle-passion

- 8 fruits de la passion
- 1/2 botte de citronnelle
- 150 cl d'eau
- 150 g de sucre semoule
- 1 botte de menthe

### Brunoise de fruits

- 2 papayes
- 2 mangues
- 1 ananas
- 2 kiwis

## Préparation :

### Pâte blanche (préparer la veille)

- Mélanger la farine, l'œuf, le sucre et le lait d'amande.
- Malaxer la pâte obtenue en formant une boule.
- Placer au frigo.

### Crème citron

- Faire bouillir la crème dans la casserole, avec le jus et les zestes de citron.
- Fouetter les jaunes d'œuf, le sucre et la fécule de maïs.
- Ajouter ensuite le liquide bouillant ; fouetter.
- Remettre le tout dans la casserole et fouetter jusqu'à ébullition. Puis, réserver au frais.

### Ravioles

- Travailler la pâte blanche pour obtenir 1 hauteur de 5 mm.
- Mettre en poche la crème au citron et déposer sur les feuilles des petites noix de crème espacées de quelques cm.
- Rabattre les feuilles en leur milieu et utiliser un cercle en inox pour tailler des ronds. Fermer les ravioles ainsi obtenues en pressant le bord avec les doigts. Mettre au frais, sur un tamis.
- Juste avant de servir, pocher les ravioles 1 mn dans l'eau frémissante. Les égoutter, puis les poêler à feu doux sur une face ; ajouter une pincée de sucre.

### Jus citronnelle-passion

- Verser le sucre dans l'eau et faire chauffer. Infuser la citronnelle et la menthe 15 mn.
- Couper en 2 les fruits de la passion, retirer la pulpe et passer au tamis.
- Incorporer à froid le jus de passion au sirop de citronnelle.

### Dressage

- Tailler les fruits en brunoise et garnir le fond de chaque assiette.
- Déposer ensuite, en éventail, cinq ravioles par personne.
- Ajouter le jus et garnir avec un bouquet de menthe et quelques brins de citronnelle.