

cuisiner.

RECETTE

RAVIOLE VÉGÉTALE

MOUSSE DE CHÈVRE AU PIMENT FUMÉ

COULIS DE CRESSON

Pour 4 personnes

1 chou-rave
(12 fines tranches)

1 chèvre frais
(exemple Petit Billy)

50 g de cébettes
(ou de ciboulette)

50 g de noisettes
concassées

200 g de champignons
Une pincée
de piment fumé

Sel
Poivre

Pour les ravioles

Éplucher et émincer en fines tranches le chou-rave à la mandoline. Blanchir et rafraîchir les tranches de chou à l'eau glacée, sitôt après.

Écraser le chèvre frais et le mélanger avec cébettes, noisettes, sel et piment fumé.

Farcir les pétales de chou avec une cuillère de chèvre préparé. Les plier ensuite en origami.

Pour le coulis

Blanchir dans l'eau bouillante salée, deux bottes de cresson. Les égoutter et les mixer avec un peu de bouillon jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Vérifier l'assaisonnement et rafraîchir rapidement pour conserver la couleur.

Pour la garniture

Sauter les champignons de saison.

Pour le dressage

Dans une assiette creuse, napper le fond de coulis, placer les ravioles sur l'extérieur et un peu de champignons sautés au cœur. Ajouter quelques jeunes pousses de salade croquantes ou pousses de cresson, copeaux de chèvre sec et / ou copeaux de champignons crus.

L'Annexe, 18 rue Émile Burgault.
02 97 42 58 85.



© François Le Divenah

© François Le Divenah

DAVID KIBURSE
ÉLISE ROLLET

L'ANNEXE

Près de l'Hôtel de ville, dans la petite rue Émile Burgault, l'Annexe s'est forgée, en un peu plus de trois ans, une solide réputation. Récompensés l'an dernier par un « Bib Gourmand » au Michelin des bonnes tables, le chef, David Kiburse et son associée, Élise Rollet, deux anciens du Roscanvec, peuvent s'enorgueillir d'avoir décroché, tout récemment, un titre de « Maître-Restaurateur » décerné par l'État. « Nous ne travaillons que des produits frais et de saison, achetés localement et cuisinés dans un esprit « bistrot gourmand ».