

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Raviole surprise aux épinards et sa vinaigrette thaïe

J'ai créé cette recette pour le cours à la [Cuisine Fraich'Attitude](#) donné le **20 octobre dernier**. Je savais cette recette très originale et je ne savais pas comment elle serait accueillie.

16 feuilles de pâte à wonton	3 gousse d'ail	1/2 botte de cives
1/2 l de bouillon de volaille	2 citrons verts	1/2 botte de coriandre
4 œufs	3 cs de nuoc mam	Huile d'olive
400 g d'épinard	1 cs de tamarin	Huile de cacahuètes
30 g de gingembre frais	2 cc de sucre roux	Fleur de sel

Equeutez et avez à l'eau claire les **épinards**. Déposez-les sur un linge. Epluchez l'**ail** et le **gingembre**. Réduisez l'ail en purée et râpez le gingembre. Détendez le **tamarin** dans le **citron vert** et le **nuoc mam**.



Versez un filet d'**huile d'olive** et d'**huile de cacahuètes** dans un sautoir. Ajoutez l'ail et le gingembre. Attention à ce que le **feu ne soit pas trop fort**. Vous pouvez utiliser uniquement de l'huile d'olive.

Ajoutez les épinards et les cuire jusqu'à complète **évaporation de l'eau**. Si vos épinards sont gorgés d'eau, il est préférable de les égoutter légèrement. Salez à la **fleur de sel**. Débarrassez dans un bol pour les refroidir légèrement.

Disposez vos feuilles 4 par 4 sur votre plan de travail. Déposez **au centre** un peu d'épinards et faites un **puits** pour accueillir le **jaune d'oeuf**.

Cassez l'oeuf, mettez de côté le blanc et déposez délicatement le jaune au centre de votre puits. Il est préférable d'utiliser sa main pour séparer et déposer le jaune. Cette opération est délicate car vous ne devez pas casser le jaune, inutile de la faire dans la précipitation. Avec de l'eau ou un mélange d'eau et de farine, **humidifiez** les bords des deux feuilles, déposez délicatement la feuille sur le dessus et fermez en chassant l'air et en faisant un rebord.

A l'aide d'une écumoire, déposez la raviole sur une assiette et préparez les autres ravioles de la même façon. Avant de commencer à préparer les ravioles uniquement aux épinards, pensez à mettre au **frigo** votre assiette. Le jaune d'oeuf est fragile, vous ne pouvez pas préparer ses ravioles **plus de 3 heures à l'avance**.

Préparez les **ravioles aux épinards** de la même façon. Je ne vous conseille pas de servir 2 ravioles aux jaunes d'oeufs par personne.

Vérifiez la dissolution du tamarin et passez le mélange. Ajoutez le **sucre** (sucre de palme ou sucre roux). Lavez et hachez les **cives** et la **coriandre fraîche**. Ajoutez-les à la vinaigrette. Mettez de côté.

Cette vinaigrette, dans ces proportions, ne peut servir à une autre recette. Il n'y a pas de corps gras car il sera apporté par le jaune d'oeuf et le mélange tamarin, citron vert et nuoc mam est très puissant pour contre balancer la douceur du jaune d'oeuf.

Faites chauffer le **bouillon** dans un grand sautoir. Vous pouvez remplacer le bouillon de volaille par un bouillon de légumes. Déposez délicatement vos ravioles 100% épinards en premier et laissez-les cuire **3 minutes**. Pendant la cuisson, vérifiez qu'elles n'accrochent pas au fond. Le bouillon doit être **frémissant**.

Les récupérer à l'aide de l'écumoire, déposez-les sur un **papier absorbant** avant de commencer à dresser vos assiettes. Cuisez en dernier vos ravioles surprises **3 minutes**, égouttez-les et finissez le dressage de chaque assiette.

Versez la **vinaigrette**. Décorez les assiettes avec un mélange **sésame blanc & noir**. **Régalez-vous**.

Le jaune d'oeuf reste coulant, **consistance d'un oeuf à la coque**, il est la surprise de cette entrée. La pâte à wonton se congèle très bien par contre elle est fragile une fois congelée, elle se casse facilement.