Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio d'asperges vertes et ravioles de courgettes au yuzu et jus d'herbes

Ingrédients

8 asperges vertes, 2 courgettes, 2 citrons, 200 g de ricotta, 5cl de jus de yuzu, 1/2 botte de persil plat, 1 botte de cresson, 5cl d'huile d'olive, 2cl d'huile de sésame, 1/2 botte de radis, 1 grand piment thaï, 50g de pousses de moutarde, Fleur de sel, Poivre, ,

Préparation

Presser les citrons et ajouter la moitié du yuzu. Couper le grand piment en fines lamelles et le mélanger à l'huile de sésame. Effeuiller le persil et le cresson.
Blanchir les herbes en les plongeant une minute dans l'eau frémissante, puis directement dans l'eau très froide (idéalement de l'eau glacée)
Couper la moitié des radis en fines lamelles et l'autre moitié en fine brunoise. Assaisonner et ajouter quelques gouttes de citron.
Hacher finement la ciboulette et la mélanger avec la ricotta. Assaisonner.
Laver les courgettes et les couper en tranches d'un 1/2cm d'épaisseur. Badigeonner d'huile d'olive. Faire griller chaque face pendant 2 minutes sous le grill du four ou à la poêle.
Déposer sur une tranche de courgette, 1 cuillère à café de ricotta, assaisonner, puis superposer une autre tranche afin de réaliser une raviole. Assaisonner à nouveau.
Laver les asperges, couper les extrémités ligneuses. Couper les tiges en lamelles très fines à l'aide d'un économe ou d'une râpe. Déposer les tranches dans un bol et couvrir de jus de citron et yuzu.
Dans un blender, déposer les herbes et mixer. Ajouter éventuellement quelques glaçons et mixer à nouveau. Assaisonner, puis ajouter un filet d'huile d'olive tout en mixant.
Servir les ravioles sur le carpaccio d'asperges. Surmonter de petits dés et de petites tranches de radis. Arroser de jus d'herbe et de quelques gouttes d'huile de sésame au piment. Décorer de quelques jeunes pousses de moutarde et servir.

Notes :