



## **LIAISON FATALE D'UNE RAVIOLE DE VIEUX COMTÉ 48 MOIS ET DE BŒUF FUMÉ**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 240 gr de Comté
- 5 gr de poivre sauvage
- 400 gr de pomme de terre Charlotte
- 500 gr de fond de veau liquide
- 2 gousses d'ail
- 4 fleurs d'ail
- 80 gr de beurre salé
- 150 gr d'échalote
- 120 gr de bœuf fumé (Pastrami)
- 60 ml vin jaune



### **Préparation**

Tailler 8 pièces (2 /personne) de Comté en très fines tranches de 2 millimètres, puis les tailler à l'emporte-pièce.

#### **Risotto de pomme de terre**

Éplucher les pommes de terre, couper des petits cubes de 3 mm (brunoise 3/3) et tailler l'échalote de la même manière.

Faire suer le beurre et l'échalote dans une casserole bien chaude, y ajouter la brunoise de pomme de terre et faire colorer légèrement. Ajouter le vin jaune et laisser réduire.

Ajouter 300 gr de fond de veau et laisser cuire doucement environ 20 minutes, puis réserver.

Hacher le bœuf et mettre une cuillère à soupe de jus de veau.

#### **Montage des Ravioles**

Déposer sur un morceau de Comté, un peu de bœuf haché et remettre l'autre tranche de Comté par-dessus, poivrer légèrement.

#### **Pour le dressage**

Chauffer votre four à 200°C

Prenez une assiette creuse, partager le reste de jus de veau dans chaque assiette, et disposé le risotto de pomme de terre dans le fond de l'assiette, puis les ravioles que vous aurez préalablement passées 5 minutes au four.

Pour la déco, faire frire des tranches d'ail et déposer avec une fleur d'ail.



**Chef Philippe GENELETTI**  
**LHM France – Luxury Hôtel Management**