



RAVIOLE VÉGÉTALE À L'ARAIGNÉE DE MER, SAUCE AIGRE-DOUCE

Ingrédients pour 4 personnes

1 araignée de mer
20 gr céleri
1 oignon
Pm clou de girofle
2 gr graines de coriandre
100 gr vinaigre
2 l. eau
Pm Sel

300 gr navet daikon
2 radis rouge
½ botte ciboulette

100 gr huile de pépins de raisin
20 gr vinaigre de Xérès
20 gr miel
1 citron



1 avocat
Ciboulette
Piment d'Espelette
Huile d'olive

Préparation

Dans une grande casserole, porter à ébullition céleri, oignon, clou de girofle, graines de coriandre, sel et vinaigre dans 2 litres d'eau. Une fois à ébullition, ajouter l'araignée et laisser cuire environ 22 minutes. La faire refroidir avant de la décortiquer.

Tailler les radis Daïkon à la trancheuse (ou mandoline) de façon assez fine, puis blanchir une vingtaine de secondes. Réserver sur un papier absorbant.

Tailler les radis en bâtonnets fins.

Tailler la ciboulette finement tout en gardant les pointes pour le dressage.

Mélanger le miel, le vinaigre de Xérès et le sel.
Monter au fouet avec l'huile de pépins de raisin.

Tailler l'avocat en petits dés et l'associer avec la chair d'araignée. Assaisonner la farce avec le jus du citron, ciboulette, piment d'Espelette et huile d'olive.

Dressage

Dans le fond d'une assiette, disposer 2 ou 3 rondelles de radis Daikon.

Y déposer une cuillère à café de chair d'araignée, puis recouvrir d'une seconde rondelle de Daikon.

Décorer les raviolis avec les bâtonnets de radis et les pointes de ciboulette et disposer quelques gouttes de sauce aigre-douce sur les pourtours de l'assiette.



Chef Mickael MEZIANE
La Passerelle
172 quai de Stalingrad
92130 Issy les Moulineaux