



## **RAVIOLES DU DAUPHINÉ EN VOL-AU-VENT AU FROMAGE ET ASPERGES VERTES**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

1 kg de ravioles de Royans

#### Pour la pâte feuilletée

250 gr de farine T45 ou T55

2 gr de sel

125 ml d'eau froide

200 gr de beurre demi-sel bien froid

1 œuf (pour la dorure)



#### Pour la garniture

500 gr d'asperges vertes

2 à 3 pointes d'asperges par vol-au-vent  
pour la décoration

50 gr de parmesan râpé

50 gr de crème liquide

Quelques gouttes de jus de citron

Sel et poivre

#### Pour le velouté d'asperges

500 gr d'asperges vertes

500 gr de fond blanc de volaille

40 gr de beurre

40 gr de farine

50 gr de Parmesan

5 cl de crème 35 % d'Isigny

#### Pour les tuiles décoratives au charbon actif

120 gr de farine

100 gr de blancs d'œufs

90 gr de beurre fondu

10 gr de charbon actif alimentaire

### **Progression**

Laver les asperges vertes et les éplucher légèrement la base, puis les couper la base des pieds (2 à 3 cm). Couper les tiges en tronçons de 2 à 3 cm, et penser à réserver 2-3 pointes par assiette pour la décoration.

Pour la cuisson des asperges, porter le fond blanc de volaille à ébullition dans une casserole, et y plonger les tronçons d'asperges. Les laisser à cuire 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes. Les égoutter en réservant le bouillon si besoin (on utilise le bouillon ci-dessous pour le roux).

Ensuite, mettre à fondre dans une casserole, 40 gr de beurre à feu moyen. Y ajouter 40 gr de farine et mélanger pendant 1 à 2 minutes afin d'obtenir un roux blond. Hors du feu, incorporer progressivement environ 400-450 gr du fond blanc de volaille en fouettant pour éviter les grumeaux, puis remettre sur feu doux et laisser épaissir 3 à 5 minutes. Ajouter uniquement les asperges cuites et chauffer 2-3 minutes.

Dans le bol d'un Thermomix ou dans un blender, verser la préparation, ajouter 50 gr de parmesan, 50 gr de crème liquide, le sel, le poivre et éventuellement un filet de jus de citron. Mixer le tout pendant environ 1 minute vitesse 8-10 (procéder progressivement : 20-30 s à vitesse 8, puis 30-40 s à vitesse 9-10) jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.

Gouter la préparation et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Réchauffer doucement avant le service.

Pour la préparation du vol-au-vent, il faut faire une pâte feuilletée maison en mélangeant la farine et le sel dans un saladier. Y ajouter progressivement l'eau froide jusqu'à obtenir une pâte homogène sans trop pétrir, puis former une boule, l'aplatir légèrement en disque, filmer puis réserver au réfrigérateur 20 à 30 minutes.

Placer le beurre froid entre deux feuilles de papier cuisson et l'étaler au rouleau afin d'obtenir un rectangle d'environ 1 à 1,5 cm d'épaisseur et réserver au frais.

Passons au tourage de la pâte

Pour incorporer le beurre, il faut fariner légèrement le plan de travail, puis étaler la pâte feuilletée maison en rectangle. Déposer le beurre au centre puis replier la pâte afin de l'enfermer complètement, souder les bords.

Étaler à nouveau la pâte en longueur en conservant une épaisseur régulière et réaliser, soit 6 tours simples, soit 2 tours doubles et 2 tours simples.

Mettre au réfrigérateur la pâte 30 à 45 minutes entre chaque tour. Le beurre doit toujours rester froid afin de préserver le feuilletage.

Après le dernier tour, filmer la pâte et la laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur (ou toute une nuit pour un meilleur résultat).

Pour la réalisation des vol-au-vent, préchauffer le four à 200 °C (chaleur tournante idéalement). Étaler la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur, découper les formes souhaitées à l'aide d'emporte-pièces. Piquer les formes légèrement à la fourchette, puis les badigeonner d'œuf battu pour la dorure. Mettre à cuire 18 à 22 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration dorée et un feuilletage bien développé.

Pour les tuiles décoratives au charbon actif, il faut faire fondre le beurre puis laisser tiédir. Mélanger la farine et le charbon actif dans un saladier, ajouter les blancs d'œufs puis incorporer progressivement le beurre fondu. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Réserver 15 minutes au réfrigérateur.

Pour la cuisson des Ravioles : Faire chauffer une grande casserole d'eau salée et porter à ébullition. Plonger les ravioles dans l'eau frémissante pendant 1 minute à 1 min 30 maximum. Mélanger très doucement afin de ne pas casser les ravioles.

Les retirer délicatement avec une écumoire.

Réserver 3 à 4 ravioles cuites par assiette pour le croustillant.

Déposer les ravioles réservées dans le panier du AirFryer en une seule couche. Les faire cuire quelques minutes à 180 °C jusqu'à obtenir une texture croustillante et légèrement dorée.

Réserver si nécessaire sur papier absorbant et maintenir au chaud.

### **Dressage**

Pour le montage du plat, ouvrir délicatement les vol-au-vent refroidis. Les garnir avec les ravioles du Royans et le velouté crémeux aux asperges. Ajouter quelques pointes d'asperges en décoration. Servir immédiatement bien chaud.

Mes petits conseils en plus :

Travailler rapidement et toujours à froid.

\* Réfrigérer la pâte dès qu'elle devient souple ou collante.

\* Le sel a été volontairement réduit en raison du beurre demi-sel.

\* Pour une dorure plus brillante, appliquer une seconde couche d'œuf en cours de cuisson.



**Chef Nicola POPESCU**  
*Chef Consultant (75)*