

Raviole de merlu et sa précieuse sauce safranée au Noctambule

Un plat comme un préambule à de nouvelles sensations : une raviole gourmande qui cache en son cœur un délice léger et marin qui se laisse lentement découvrir...

La finesse du noble merlu allie sa chaire blanche et délicate à la tendresse d'une pâte à raviole maison.



Pour envelopper cela : une sauce jaune d'or à la saveur subtilement épicée. Des arômes miellés de safran, le parfum de fruits rouges d'un bordeaux rosé, le Noctambule: la sauce est de ce fait presque sucrée tout en restant vraiment légère.

Ça pétille à l'œil (le rose pâle du vin, l'orangé des filaments de safran) : l'assiette est magnifique, et en bouche c'est un feu d'artifice !

Un plat original et harmonieux qui saura surprendre et apprivoiser les palais les plus délicats

Il est temps de vous donner le secret...

Cuvée « Noctambule »
Millésime 2011

AOC Bordeaux Rosé
Assemblage de Merlot et Cabernet Sauvignon - Rosé de saignées de cabernet; D'une couleur rose pâle, le nez sur les fruits rouges, la fraise plus particulièrement.

www.saincrit.com/fr/noctambule
www.blog-planete-bordeaux.fr





INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Une bouteille de Noctambule Château Saincrit 2011

Un merlu d'environ 1Kg

Safran en poudre et/ou en filaments

50cl de crème fraîche épaisse

Un demi-poivron rouge

Fleur de sel, feuilles de laurier

Pour la raviole

200g de farine, 30 ml d'eau, 2 œufs, sel fin



LA RECETTE

Préparation de la pâte à raviole

Dans une jatte mélanger la farine, l'eau et les œufs avec une pincée de sel jusqu'à formation d'une boule qui ne colle pas aux mains (fariner si nécessaire).

Laisser reposer la pâte sous un linge humide pendant une demi-heure.

Cuisson du merlu

Déposer le poisson vidé, écaillé et ébarbé dans une casserole d'eau froide avec le laurier et un peu de sel. Porter à ébullition, sortir le poisson aussitôt en gardant l'eau de cuisson, la chair doit être blanche et ferme. Défaire le poisson en réservant la chair.

Réalisation des ravioles

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné en veillant à ce qu'elle soit la plus fine possible.

Former des carrés d'environ 10cm de côté à l'aide d'un couteau. Disposer la chair du poisson au milieu d'un carré, recouvrir d'un autre carré de pâte. Reproduire l'opération autant de fois que nécessaire.

Préparation de la sauce safranée au Noctambule

Dans une casserole, faire chauffer la crème tout en remuant, ajouter 2 cuillères à soupe de vin rosé Noctambule, continuer à mélanger, ajouter une pointe de couteau de safran, la crème prend une jolie teinte dorée.

Cuisson des ravioles & dressage

Porter à ébullition l'eau de cuisson précédemment réservée, y plonger les ravioles pendant environ 3 minutes. Les sortir, les égoutter avant de les déposer sur un lit de sauce dans chaque assiette.

Couper un poivron en tout petits dés afin d'en parsemer la raviole.

Surmonter d'une feuille de laurier et de fleurs de sel, de fils de safran.

Bon appétit !

