



Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

RAVIOLIS TRANSPARENTS À LA QUEUE DE BOEUF ET LÉGUMES EN BRUNOISE

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

VIANDE / ENTREE

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

1 belle queue de Boeuf
8 feuilles de gélatine (à 2g)

pour le bouillon :

1 navet, 3 carottes, 3 oignons paille, 2 poireaux,
1/2 pied de céleri branche, 1 tête d'ail
et assaisonnement.

pour la clarification :

500g de maigre de boeuf,
vert de poireaux, oignons paille, parures de tomates,
blancs d'oeufs.
sel, poivre, poivre du moulin
huile d'olive

La garniture :

100g de frisée
100g de pourpier
100g de roquette
300ml sauce tartare
huile d'olive
vinaigre de vin, vinaigre balsamique
jus de viande réduit
persil plat, cerfeuil, estragon, ciboulette
2 échalotes

L'ASTUCE DU CHEF

Il faut farcir et tailler les raviolis dans une pièce aussi fraîche que possible.
Bien utiliser des gants à chaque étape.

LES PIÈGES À ÉVITER

Ne pas laisser suffisamment refroidir la gelée.
La farce pas assez froide avant de garnir les raviolis.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un Bordeaux rouge.

POUR LA PETITE HISTOIRE

Revisitée en 2000 à Vence,
cette recette est à l'origine une recette créée par
Jacques Maximin dans les années 80 à l'époque où il officiait
au Negresco à Nice.
Il la déclinait alors, avec du boeuf comme avec du homard.
& aujourd'hui encore elle apparaît comme une recette
radicalement contemporaine !





PRÉPARATION

- 1 - Réaliser un consommé de qualité avec la queue de boeuf ainsi que tous les ingrédients nécessaires.
En fin de cuisson, décortiquer la queue de boeuf, récupérer carottes, navets, poireaux, céleri pour la farce des raviolis, puis clarifier le bouillon de boeuf et coller avec 8 feuilles de gélatine par litre avant de le débarrasser.
- 2 - La farce
 - Détailler en une fine brunoise les légumes pot au feu.
 - Couper de la même taille la chair de queue de boeuf refroidie.
 - Hacher finement les 2 échalotes ainsi que le cerfeuil, la ciboulette, l'estragon et le persil.
 - Réunir le tout dans un récipient, assaisonner huile d'olive, vinaigre de vin, sel, poivre et réserver.
- 3 - Les "feuilles" de gelée
Dans des plaques propres et lisses, à rebord de maximum 1,5mm, huiler légèrement au pinceau puis étaler une feuille de papier film en laissant dépasser les rebords.
Bien ajuster le film pour éviter toute bulle puis recouvrir d'une couche de gelée fondue de 1mm maximum.
Faire prendre au frigo.
- 4 - Le montage
 - Selon la largeur de la plaque utilisée, et en commençant à environ 10cm du bord, déposer à distance égale des petits tas de farce d'environ 25g chacun.
 - Puis attraper les bords du papier film et venez rabattre délicatement la couche supérieure de vos raviolis.
 - Ajuster si nécessaire, décoller le papier film et détailler vos raviolis avec un emporte-pièces de 6cm de diamètre.
 - Déplacer les à l'aide d'une spatule trempée dans de l'eau tiède.
- 5 - La sauce
Une vinaigrette tranchée : vinaigre de vin, de Balsamique, jus de viande, huiles d'olives
+ les quatre herbes hachées.
- 6 - Terminer le dressage en accompagnant d'une somptueuse quenelle de sauce tartare et de quelques salades mélangées. + poivre du moulin sur les raviolis.