

Ravioles de navets longs aux algues

Pour 12 ravioles

Un navet long

Un oignon vert

Une courgette

Une petite branche de céleri

Une cuillerée à soupe de mélange de paillettes d'algues

Un filet d'huile d'olive

Un filet d'huile d'olive au citron Ursini (Oliviers & Co)

Epluchez le navet long et taillez-le en bandes fines dans le sens de la longueur avec une mandoline. Coupez ces bandes de navet en 24 rectangles de 7 cm par 3 m environ et faites-les blanchir 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, taillez la courgette, les oignons verts et le céleri branche en brunoise et faites suer cette garniture dans un filet d'huile d'olive en prenant soin de ne pas trop cuire ces petits dés de légumes.

Dans chaque assiette, déposez trois lamelles de navet soigneusement égouttées, disposez un peu de brunoise de légumes au centre, recouvrez avec trois autres lamelles en aplatissant légèrement puis arrosez d'huile au citron et assaisonnez de fleur de sel et de paillettes d'algues.

