

## LES SANTONS – GRIMAUD

### LES RAVIOLES DE HOMARD BLEU, COULIS DE CELERI PARFUME A L'HUILE DE TRUFFES D'ALBA



Préparation pour 6 personnes  
Difficulté : moyenne  
Coût : 60 euros  
Temps de préparation : 1 heure

## Ingrédients :

---

- pâte à ravioles
- 2 homards bleu 400-600gr
- Céleri
- Carottes
- Echalotes
- Oignons
- Poireaux
- Lait
- Sel
- Poivre
- 10cl d'huile de truffes d'Alba

## Réalisation :

---

Cuire le céleri dans le lait puis le mixer.

Tailler les autres légumes en brunoise puis les cuire dans un sautoir avec du beurre.

Après avoir fait cuire les homards dans de l'eau bouillante, couper les en gros dés et mélanger les avec la brunoise de légumes.

Avec cette farce, garnir les ravioles et pocher les dans de l'eau salée.

Dans une assiette creuse, dresser 4 ravioles, verser le coulis de céleri puis ajouter 4 à 5 gouttes d'huile de truffes blanches.