# Raviolis au chocolat et aux agrumes

RECETTE DE FRANÇOIS GALTIER

# Raviolis au chocolat et aux agrumes

**RECETTE PAS À PAS**

## COMPOSITION

**PRÉPARATION**

- Éponge
- Garniture pour ravioli
- Pâte à raviolis au chocolat
- Sirop
- Mousse d'orange

# 1 SPONGE

**INGRÉDIENTS**

- 225 g d'oeufs
- 6 g de jus d'orange
- 180 g sucre
- 170 g de farine T55
- 24 g de cacao en poudre riche en matières grasses
- 7 g de poudre à lever
- 4 g Zestes d'orange
- 160 g de beurre fond du beurre chaud

**PRÉPARATION**

(pour 1 assiette 40x60cm)

1. Mélangez délicatement les œufs avec le jus et le sucre pour faire fondre le sucre.
2. Ajoutez les poudres, mélangez bien et terminez le mélange avec le beurre liquide chaud.
3. Répartissez 750g par assiette de 40x60cm et faites cuire environ 6 min à 210°C dans un four ventilé.
4. Coupez de petits triangles quand il fait assez froid.

# 2 LA GARNITURE DES RAVIOLIS

**INGRÉDIENTS**

- 20 g d'amidon de maïs
- 25 g de jus de citron
- 150 g jus d'orange
- 50 g Jus de pamplemousse
- 3 g zestes d'orange
- 120 g de chocolat de couverture noir belge Emotion 58

**PRÉPARATION**

1. Mélangez la fécule de maïs avec le jus de citron.
2. Faites bouillir le reste des jus avec les zestes et ajoutez la moitié de ce jus chaud sur le dessus de la première préparation, puis remettez le tout dans la casserole pour porter à nouveau à ébullition.
3. Retirez-le du feu, mélangez-le au chocolat et laissez-le refroidir puis mettez-le au réfrigérateur.
4. Fouettez la crème avant de l'utiliser pour obtenir une texture lisse.

3

## PÂTE À RAVIOLIS AU CHOCOLAT

**INGRÉDIENTS**

- 150 g jus d'orange
- 60 g de chocolat de couverture noir belge Emotion 58
- 400 g de farine T55
- 5 g zestes d'orange

**PRÉPARATION**

1. Réchauffez le jus et versez-le sur le chocolat pour faire une ganache.
2. Mélangez tous les ingrédients de cette ganache dans un Thermomix.
3. Emballez et laissez reposer la pâte avant de la laminer.

4

## SYRUP

**INGRÉDIENTS**

- 1000 g d'eau
- 100 g sucre
- 10 pcs Ecorce d'orange
- 5 clous de girofle
- 2 pc Bâton de cannelle
- 1 pc Gousse de vanille

**PRÉPARATION**

1. Faites bouillir le sirop pour cuire les raviolis.

5

# MOUSSE ORANGE

**INGRÉDIENTS**

- 100 g de crème fraîche 35
- 25 g de chocolat de couverture noir belge Emotion 58
- 400 g de jus d'orange
- 5 g de poudre de blanc d'oeuf (ou de pâte émulsifiante)

**PRÉPARATION**

1. Réchauffez la crème et mélangez-la avec le chocolat pour obtenir une ganache.
2. Ajoutez le jus froid et le blanc d'œuf en poudre ou l'émulsifiant, puis mélangez-les pour créer la mousse.

# MONTAGE

**PRÉPARATION**

- Etalez la pâte à raviolis et découpez la forme de feuille nécessaire.
- Badigeonnez les bords d'un peu d'eau, déposez la garniture et fermez avec une autre couche de pâte à raviolis.
- Marquez le dessin de la feuille sur la surface avec un couteau.
- Faites cuire les raviolis pendant 2 min dans le sirop bouillant.
- Coupez quelques fines tranches de kumquats pour décorer l'assiette à dessert.
- Disposez le triangle de génoise au milieu de l'assiette, placez la mousse autour et les raviolis chauds sur le dessus de la génoise.