

Raviolis de brèdes mafanes, citron confit, wasabi

Ingrédients pour 10 personnes

2 paquets de brèdes mafanes (appelées aussi cresson de Para)
2 cm de gingembre frais
1 oignon
2 gousses d'ail
1 tomate
¼ de citron confit
sel et poivre
20 Feuilles de raviolis chinois
Wasabi
½ citron jaune confit au sucre (recette des frères Pourcel livre "tapas")

Préparation des brèdes mafanes :

Préparer les brèdes mafanes en ne gardant que les feuilles et quelques fleurs.
Peler et hacher finement le gingembre et presser les gousses d'ail. Monder la tomate et couper la en petits dés en ne gardant que la chair. Couper le citron confit en fins morceaux.
Faire revenir l'oignon, émincé finement, dans un peu d'huile jusqu'à une légère coloration. Ajouter l'ail haché et le gingembre et laisser mijoter quelques minutes. Ajouter la tomate. Laisser réduire un une dizaine de minutes. Ajouter enfin le citron confit.
Saler et poivrer.
Laisser cuire 30 minutes à feu doux dans une cocotte à demi couverte (rajouter un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire).

Préparation des raviolis :

Déposer la valeur d'une bonne cuillère à café de brèdes au centre d'une feuille pour ravioli.
Couvrir d'une ½ rondelle de citron confit au sucre.
Fermer le ravioli en faisant se rejoindre les quatre coins.
Cuire à la vapeur dans des paniers en bambou une quinzaine de minutes.

Présentation :

Déposer les raviolis dans l'assiette et accompagnés d'une lamelle de citron confit au sucre et d'une pointe de wasabi.