



Siganus luridus (Rüppell, 1829)

 Poisson-lapin à queue tronquée

Chaudrée aux raviolis farcis de poisson-lapin



3 Personnes



1h00

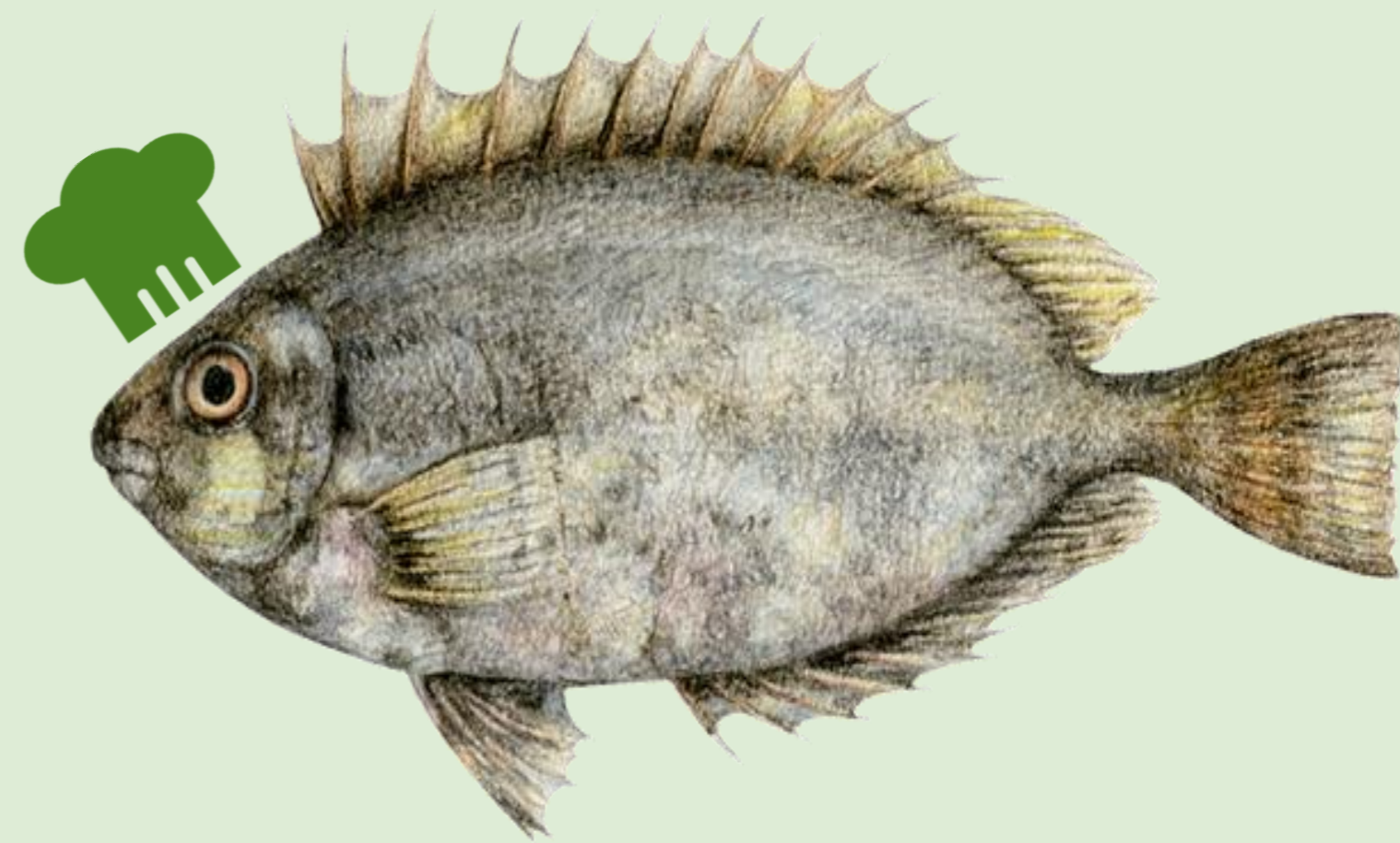
PRÉPARATION



- **Préparation de la pâte:** Mélanger farine et sel dans un récipient adapté. Former un puit afin d'y casser les œufs. Pétrir la pâte en ajoutant l'eau si nécessaire, afin de la maintenir souple que ferme. Laisser reposer au frais pendant 30 minutes.
- **Cuisson du poisson:** Faire bouillir deux litres d'eau en ajoutant sel, poivre et deux feuilles de laurier. Ajouter le poisson-lapin pendant 5 min, égoutter et conserver le bouillon.
- **Elaboration de la chaudrée:** Utiliser ce bouillon pour faire cuire les oignons avec les pommes de terre. Une fois cuits, écraser et mélanger les oignons et les pommes de terre avec un mixeur plongeant. Ajouter le citron et verser lentement l'huile d'olive jusqu'à ce que la chaudrée épaississe et brille.
- **Garniture des raviolis :** Dans une casserole, faire revenir les poireaux avec un peu d'huile d'olive et ajouter le poisson-lapin désossé. Ajouter le sel, le poivre et la ciboulette. Etirer la pâte, garnir les raviolis avec le poisson-lapin sauté, le poireau et la ciboulette et replier selon la forme voulue.
- **Cuisson des raviolis et service :** Faire bouillir les raviolis pendant 3 à 4 minutes. Placez-les sur l'assiette et versez la chaudrée dessus.

Une recette du chef Costas Angelopoulos

Source: iSea: www.isea.com.gr



Soyez prudents avec les épines de mes nageoires car elles peuvent être légèrement venimeuses !

INGRÉDIENTS



- 1 kg de poisson-lapin
- 2 oignons
- 2 grandes pommes de terre
- 1 poireau
- 5 œufs
- 500 kg de farine pour pâtes
- 300 ml d'huile d'olive
- 2 litre d'eau pour la chaudrée
- Jus de citron
- Sel et Poivre
- 2 feuilles de laurier et ciboulette

