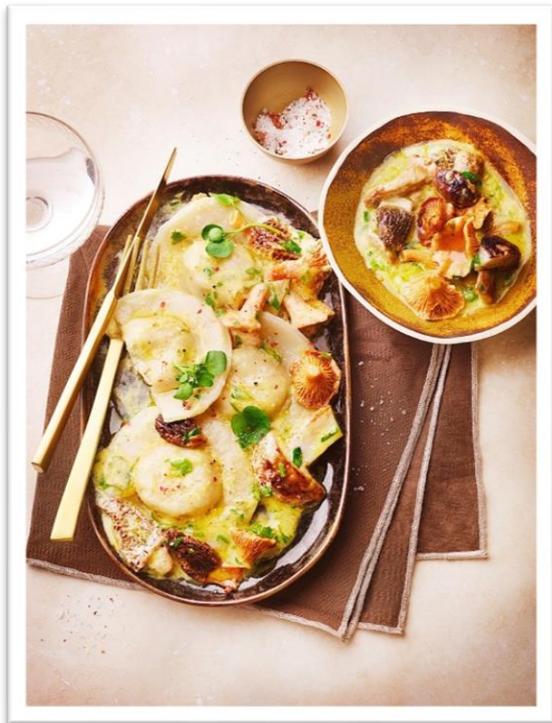


RAVIOLES DE BROCCIU ET CREME DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients

150 g de farine T45
110 ml d'eau bouillante
150 g de brocciu
2 jaunes d'œuf
10 g de cèpes séchés
1 cuiller à soupe d'huile de truffe
300 g d'un mélange de champignons sauvages (cèpes, morilles, girolles...)
50 g de beurre
150 g de crème épaisse
2 cuillers à soupe de persil haché
Sel, poivre

Mettez la farine et une grosse pincée de sel dans un petit saladier. Versez l'eau bouillante en mélangeant. Couvrez, laissez reposer 10 min, puis pétrissez jusqu'à avoir une pâte lisse. Formez un boudin, couvrez et laissez reposer le temps de préparer le reste.

Faites sauter les champignons dans une poêle avec le beurre jusqu'à ce que toute l'eau rendue par les champignons se soit évaporée. Ajouter alors la crème et le persil haché et portez à ébullition 2 min. Réduisez les cèpes séchés en poudre dans un mixeur puis mélangez avec le brocciu, les jaunes d'œuf, l'huile de truffe. Poivrez généreusement.

Découpez la pâte en 24 morceaux de 10 g environ. Etalez les morceaux de pâte en rond de 7-8 cm environ. Disposez une petite cuillerée à café de farce au centre d'un des ronds, mouiller légèrement le tour et disposez un autre rond de pâte par-dessus, appuyez pour souder. Formez ainsi 12 raviolis en les plaçant au fur et à mesure sur une assiette légèrement farinée.

Portez de l'eau à frémissement dans une grande sauteuse. Mettez-y les raviolis et laissez cuire 5 min. Pendant ce temps, faites réchauffer la sauce aux champignons. Egouttez les raviolis et répartissez-les dans les assiettes, versez par-dessus la sauce. Servez sans attendre.

Astuce : pour plus de facilité, utilisez des feuilles de pâte à raviolis chinois. Un emporte-pièce vous aidera à avoir des raviolis bien ronds.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel