

1 Marché Chef 1 Recette

L'animation qui régale vos papilles !

Marché de
Saugues



Fiche Recette



Préparation

Réaliser la pâte à ravioles en mélangeant les jaunes d'œufs, l'huile, le sel, la purée de persi. Mélangez, versez la farine tamisée dans une bassine et mélangez avec les doigts afin d'obtenir une pâte homogène. Réservez.

Mettre à tremper tous les cèpes secs dans de l'eau tiède. Hachez les champignons. Faites revenir dans un peu d'huile d'olive les échalotes, ajoutez le hachis de champignons, la moitié des cèpes trempés hachés également. Salez et poivrez.

Mettez à cuire jusqu'à ce que la duxelle soit bien sèche, ajoutez le persil haché, cuire encore 2 minutes. réservez au frais.

Étalez la pâte à ravioles sur une épaisseur de 2 mm.

Taillez la pâte en rond de 6 cm de diamètre, déposez un peu de farce duxelle autour, mouillez très légèrement la pâte autour et recouvrez d'un autre cercle de pâte, bien souder, garder au frais.

Faites revenir l'échalote avec un peu d'huile, ajouter les parures de champignons, les colorer légèrement, déglacer avec le vin blanc, porto et laissez réduire le jus des ¾, ajoutez les cèpes secs et le jus de trempage, versez le bouillon de légumes, cuire ainsi 6 à 8 minutes. Ajoutez la crème, faire réduire la sauce d'1/3 de son volume, passez au chinois, vérifiez l'assaisonnement.

Cuire les ravioles à l'eau bouillante pendant 3 minutes environ, égouttez. Poêlez les champignons de la garniture. Servez en plat ou à l'assiette les raviolis, recouvrez de sauce, disposez autour les champignons et le décor des herbes de saison.

- 4 cl d'eau
- 6 jaunes d'œufs
- 20 g d'huile d'olive
- 5 g de sel
- 225 g de farine
- 2 c. de purée de pe

- 400 g de cèpes frais
- ou champignons de Paris
- 30 g de cèpes secs
- 2 échalotes ciselées
- 2 c. à potage de persil haché
- Quelques gouttes d'huile d'olive

- 2 échalotes ciselées
- 1 dl de vin blanc
- ½ dl de Porto blanc ou Noilly Pratt
- 300 g de parures champignons

- 20 g
- ¼ L de bouillon de légumes
- 1 dl de crème fraîche
- Quelques gouttes d'huile

- 400 g de champignons du moment
- Décor pousses et herbes
- Sel et poivre

18 Chem. de Brard Larsiallas,
43290 Saint-Bonnet-leFroid
04 71 59 93 72

