



## Ravioles maison aux champignons

Temps de préparation : 1h45

Temps de cuisson de la farce : 15 minutes

Temps de cuisson des ravioles : 5 minutes

Recette pour 2 personnes

### **Ingédients**

*Pour la pâte à pâtes*

- 100 g de farine blanche (ou T-00 de préférence)
- 1 gros œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- une petite pincée de sel fin

*Pour la farce*

- 150 g de champignons de paris bruns
- 200 g de girolles
- 200 g de cèpes
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 8 cl de crème de soja
- sel et poivre Peugeot Saveurs
- persil frais

*Pour la sauce*

- le reste des champignons cuits de la farce
- 20 cl de crème de soja

- sel et poivre Peugeot Saveurs

*Pour le dressage*

- un peu de copeaux de parmesan
- betterave Chioggia
- du persil frais

### **Réalisation de la farce**

1. Rincer les champignons à l'eau claire puis les égoutter. Emincer l'échalote ainsi que les champignons.
2. Chauffer une poêle à feu moyen avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Une fois chaude, ajouter l'échalote émincée à faire revenir 3 minutes.
3. Ajouter ensuite les différents champignons émincés. Poursuivre la cuisson à feu fort pendant environ 8 minutes.
4. Déglacer les champignons avec la crème de soja et baisser le feu. La cuisson est terminée lorsque la crème de soja sera totalement absorbée par les champignons.
5. Laisser refroidir ce mélange. Une fois refroidit, mixer le tout dans un petit mixeur afin que les champignons soient hachés. Ajouter le sel, le poivre et un peu de persil ciselé. Réserver au frais pendant la préparation des pâtes.

### **Réalisation de la pâte à pâtes**

1. Verser la farine dans un saladier ou sur le plan de travail. Creuser un puit au centre et ajouter l'œuf, le sel, l'eau et l'œuf.

*Conseil : Surtout pas d'eau ! Si la pâte est trop grumelleuse (ce qui dépend du poids de l'œuf) on peut ajouter 1 peu de jaune. Mais normalement, si on respecte la quantité de 1 œuf pour 100g de farine le résultat est parfait.*

2. Travailler doucement le mélange avec une fourchette, puis lorsque la pâte est moins collante poursuivre à la main pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
3. Masser énergiquement la pâte quelques minutes, elle doit être bien élastique. Étaler ensuite celle-ci sur une hauteur de 1mm. Replier la pâte en deux et la ré-étaler, cela une dizaine de fois afin de former le gluten.
4. Former une boule, la fariner, la couvrir d'un torchon et l'emballer dans du film étirable. La placer au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes.

### **Le façonnage**

**A la main :** Étaler la pâte le plus finement possible avec un rouleau à pâtisserie.

**Avec un laminoir :** Passer des petits morceaux de pâte au laminoir en réduisant progressivement l'écartement de celui-ci jusqu'à l'obtention d'une pâte très fine.

1. A l'aide d'un emporte-pièce rond d'un diamètre de 7-8cm, réaliser des cercles de pâte jusqu'à épuisement de celle-ci. Il est très important de maintenir le plan de travail et donc la pâte bien farinée.
2. Prendre un cercle de pâte et déposer au centre une petite cuillère à café de farce.
3. Avec un pinceau de cuisine, badigeonner légèrement d'eau les bords du cercle.
4. Couvrir d'un autre cercle de pâte puis chasser l'air autour de la garniture avec l'extérieur des mains de manière à former les ravioles.
5. Souder les bords du cercle en effectuant des pressions à l'aide des doigts.
6. Repasser l'emporte-pièce sur la raviole formée de façon à obtenir des bords nets.
7. Déposer la raviole sur un torchon fariné, puis effectuer les autres ravioles jusqu'à épuisement de la pâte.

### **Cuisson et dressage**

1. Porter à ébullition une grosse casserole d'eau.
2. Pendant ce temps, réchauffer les champignons restants de la farce dans une poêle à feu moyen. Une fois que le mélange est chaud, ajouter la crème de soja et laisser mijoter 15 minutes. Saler et poivrer au dernier moment.
3. Une fois l'eau bouillante, saler celle-ci puis plonger délicatement les ravioles pendant 4 à 5 minutes maximum.
4. Une fois la cuisson terminée, les égoutter puis les placer dans une assiette.
5. Réaliser de très petits cubes de betterave Chioggia pour le dressage.
6. Verser sur les ravioles la sauce aux champignons puis parsemer de copeaux de parmesan, de betterave Chioggia et de persil ciselé. Saler si nécessaire et poivrer.