

Ravioles forestières à l'ail des ours

C'est la pleine saison de l'ail des ours et il se marie parfaitement avec les champignons. J'ai donc réalisé cette semaine des délicieuses ravioles à base de ces deux ingrédients. Un petit bonheur de printemps!



Ravioles forestières

Ingrédients pour environ 20 ravioles (4 à 5 ravioles par personnes)

- carrés de pâte à won ton (dans les épicerie asiatique). Il y a environ 40 carrés par paquet. Si vous désirez

faire votre pâte à ravioles cliquez [ici](#).

- 500 g de champignons bruns de Paris (400 g pour la duxelles, 100 g pour l'infusion et 2 champignons pour la garniture)
- 6 tranches fine de lard
- deux échalotes
- 4 feuilles d'ail des ours et une dizaine de fleurs
- 25 ml de cognac
- une cuillerée à café de poudre de cèpes ou un bouchon d'arôme de cèpes
- 30 ml de lait entier et 30 ml de crème fraîche liquide entière
- un jaune d'œuf
- 50 g de parmesan
- copeaux de parmesan

Pour la poudre de jambon cru

- quelques tranches fines de jambon cru: posez les tranches de jambon crus sur une feuille anti adhésive et placez-les au four à 180° pendant 10 à 15 minutes. Elles doivent être sèches en fin de cuisson. Ecrasez -les en petits morceaux croustillants ou mixez-les pour obtenir une poudre. Réservez dans une boîte hermétique.

Préparation

- Coupez les tranches de lard en petits morceaux. Réservez.



Ravioles forestières

- Ciselez les feuilles d'ail des ours. Réservez.



Ciselez les feuilles d'ail
des ours

- Détaillez 400 g de champignons en fines duxelles (tout petits dés).



Détaillez 400 g de
champignons en fines
duxelles

- Ciselez les échalotes et faites-les revenir dans une poêle avec une noix de beurre et les tranches de lard coupées. Quand les échalotes sont bien fondues ajoutez la duxelles de champignons. Laissez les champignons rendre toute leur eau. Déglacez avec le cognac ; salez et poivrez en fin de cuisson. Ajoutez le parmesan râpé

et les feuilles d'ail des ours ciselées aux champignons.



Ajoutez le parmesan râpé et les feuilles d'ail des ours ciselées aux champignons

- Battez le blanc et le jaune d'œuf ensemble.



Battez le blanc et le jaune d'œuf ensemble

- Disposez les ravioles sur votre plan de travail. Déposez au milieu **de la moitié** d'entre d'elles une cuillerée à café de duxelles de champignons. A l'aide d'un pinceau passez le mélange jaune et blanc d'œuf sur les bords des ravioles. Il va servir à bien souder ces dernières. Recouvrez chaque raviole farcie d'un autre carré de raviole et soudez bien les bords avec vos doigts en essayant d'emprisonner le moins d'air possible. Attention: gardez une petite cuillerée à café de

duxelles par convive pour le dressage.



Préparez vos ravioles

- Si désirez des ravioles rondes emportepiecez-les. Réservez les ravioles au fur et à mesure sur une surface farinée.



Ravioles forestières

- Faites chauffer une grande quantité d'eau et cuisez les ravioles. Comme la pâte à won ton est très fine ces ravioles cuisent très vite: environ 1 mn suffit. Sortez-les de l'eau avec une passette et posez-les sur un chiffon propre.



Raviolis forestières

- Coupez les restants des champignons en tranches. Gardez en quelques-unes crues pour la présentation.



Coupez les restants des champignons en tranches fines

- Faites chauffer la crème et le lait. Ajoutez les tranches de champignons. Laissez infuser à feu doux une dizaine de minutes. Prélevez les champignons avec un écumoire; vous ne les utiliserez pas pour la recette. Faites réduire de moitié le mélange crème lait dans lequel vous avez fait pocher les champignons en y ajoutant la poudre de cèpes. Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Il ne reste plus qu'à servir.



Ravioles forestières

Dressage

- Disposez une petite cuillerée à café de duxelles dans l'assiette et recouvrez-la avec des lamelles de champignons crus. Placez les ravioles tout autour et versez un peu de sauce et finissez le dressage avec les copeaux de parmesan et les fleurs d'ail des ours. Saupoudrez de poudre de jambon cru.



Ravioles forestières