

Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan

C'est la saison des champignons et il faut en profiter. Je vous propose donc cette recette gourmande de Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan qui va vous enchanter. Vous pouvez la servir en entrée ou en plat.



Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan

Ingrédients pour les Ravioles de

champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan (pour environ 20 ravioles)

Pour les ravioles

- un sachet de pâte à Woton: la pâte à wonton est utilisée dans la cuisine asiatique pour façonner des petites ravioles. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques. Les sachets contiennent environ une quarantaine de carrés de très fine épaisseur.
- 250 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- une belle noix de beurre
- une gousse d'ail
- deux cebettes (petits oignons jeunes)
- un peu de vin blanc
- 200 g de mini pleurotes
- 150 g de shimeji blancs (champignons asiatiques)
- un oeuf
- sel, poivre

Pour le coulis

- un oignon
- une noix de beurre
- une botte de persil plat
- une botte de cresson
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- sel et poivre

Pour le crumble

- 45 g de parmesan râpé
- 30 g de farine
- 30 g de beurre mou (température ambiante)

Matériel

- un emporte pièce rond de 7 cm de diamètre si vous désirez façonner des ravioles rondes.

Préparation

Pour le crumble de parmesan

- Versez tous les éléments du crumble dans un bol.



Versez tous les éléments du crumble dans un bol

- Pétrissez avec vos doigts pour bien mélanger le tout.



Pétrissez avec vos doigts pour bien mélanger le tout

- Étalez finement (2mm) sur une surface anti

adhésive. Enfournez à 180 ° pendant environ 15 mn.



Étalez finement (2mm) sur
une surface anti adhésive

- Lorsque le biscuit est refroidi, brisez-le en petits morceaux et réservez dans une boîte hermétique.



Lorsque le biscuit est
refroidi, brisez-le en
petits morceaux

Pour les champignons

- Nettoyez et taillez les champignons de Paris en fines tranches.



Nettoyez et taillez les champignons de Paris en fines tranches

- Réalisez une brunoise à partir des tranches de champignons de Paris.



Réalisez une brunoise à partir des tranches de champignons de Paris

- Épluchez les échalotes et ciselez-les très finement avec le vin blanc et une noix de beurre.



Épluchez les échalotes et ciselez-les très finement

- Ajoutez l'ail râpé et la brunoise de champignons de Paris.



Ajoutez l'ail râpé et la brunoise de champignons de Paris

- Recouvrez d'une feuille de papier cuisson aux dimensions de votre récipient et laissez cuire doucement.



Recouvrez d'une feuille de papier cuisson aux dimensions de votre récipient et laissez cuire doucement

- Ciselez les cibouilles.



Ciselez les cibouilles

- Quand les champignons sont cuits ajoutez les cibouilles et réservez votre duxelles de champignons.



Quand les champignons sont cuits ajoutez les cibouilles et réservez

- Nettoyez les autres champignons (pleurotes et shimejis). Faites-les sauter dans une poêle avec un peu de beurre. Salez et poivrez en fin de cuisson et réservez.



Faites sauter les champignons dans une poêle avec un peu de beurre. salez et poivrez en fin de cuisson et réservez

Pour le coulis persil et cresson

- Émincez l'oignon et faites le revenir avec une noix de beurre.



Faites revenir l'oignon avec une noix e beurre

- Nettoyez le persil et le cresson. Ôtez les grandes tiges un peu dures.



Nettoyez le persil et le cresson. Ôtez les grandes tiges un peu dures

- Faites blanchir le persil et le cresson deux minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez mais gardez un peu d'eau de cuisson.



Faites blanchir le persil et le cresson deux minutes dans de l'eau bouillante

- Mixez les herbes avec deux cuillerées à soupe d'eau de cuisson et la crème fraîche. Rajoutez au besoin encore un peu d'eau de cuisson pour obtenir un mélange bien lisse à la texture d'une crème liquide. Rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Mixez les herbes avec deux cuillerées à soupe d'eau de cuisson et la crème fraîche

Pour les ravioles

- 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.



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.

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



Battez le blanc et le jaune d'œuf ensemble

- A l'aide d'un pinceau passez ce mélange sur les bords des ravioles. Il va servir à bien souder ces dernières.



A l'aide d'un pinceau passez ce mélange sur les bords des ravioles

- 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.



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

- Si désirez des ravioles rondes emportepiecez-les.



Si désirez des raviole rondes emportepiecez-les

- Réservez les ravioles au fur et à mesure sur une surface farinée;



Réservez les ravioles au fur et à mesure sur une surface farinée

- Faites chauffer une grande quantité d'eau et cuisez les ravioles. Comme la pâte à Woton 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.



Cuisez les ravioles

Dressage

- Pendant la cuisson des ravioles réchauffez l'ensemble des autres ingrédients (sauf le crumble). Puis versez une louche de crème dans vos assiettes et disposez les ravioles. Recouvrez le tout d'un peu de poêlée de champignons et de crumble. Et on se régale!



Puis versez une louche de
crème dans vos assiettes



Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble
de parmesan



Ravioles de champignon, coulis de persil et cresson, crumble de parmesan