

Atelier Ravioles

Raviole de girolles et ricotta, émulsion parmesan café



Ingrédients

200 g de farine de type 00
(ou de farine classique)
2 œufs entiers
1 pincée de sel
Un peu de semoule de blé dur
(facultatif, pour saupoudrer la pâte lors de l'étalage et éviter qu'elle colle)

Directions

Préparation de la pâte :

Sur un plan de travail propre, formez un puits avec la farine et le sel. Cassez les œufs au centre du puits.

Incorporation des œufs :

À l'aide d'une fourchette, battez les œufs tout en incorporant petit à petit la farine autour pour former une pâte. Une fois que la pâte commence à se former, continuez à pétrir à la main.

Pétrissage :

Pétrissez la pâte pendant environ 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau, une cuillère à café à la fois. Si elle est trop collante, saupoudrez un peu de farine.

Repos de la pâte :

Enveloppez la pâte dans un film plastique et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Cela rendra la pâte plus facile à étaler et plus souple.

Étaler la pâte :

Sur un plan de travail légèrement fariné (ou avec un peu de semoule de blé dur), étalez la pâte en utilisant un rouleau à pâtisserie ou une machine à pâtes. Essayez de l'étaler aussi finement que possible, idéalement à environ 1 mm d'épaisseur pour des ravioles délicates.



Atelier Ravioles

Raviole de girolles et ricotta, émulsion parmesan café



Ingrédients

Farce :

200 g de girolles fraîches
250 g de ricotta
200 g de pâte à ravioles fraîche (ou faites maison si possible)
1 échalote, finement hachée
1 gousse d'ail, émincée
2 c. à soupe de beurre
Sel et poivre

Directions

Préparation de la farce aux girolles et ricotta :

Cuisson des girolles :

Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites revenir l'échalote et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez les girolles et faites-les sauter pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Salez, poivrez et laissez refroidir.

Préparation de la farce :

Dans un bol, mélangez les girolles sautées et refroidies avec la ricotta. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez.

Montage des ravioles :

Sur une surface légèrement farinée, étalez la pâte à ravioles très finement. Disposez de petites cuillerées de farce sur une feuille de pâte, en espaçant suffisamment pour découper les ravioles.

Recouvrez avec une seconde feuille de pâte et appuyez pour sceller les bords. Découpez les ravioles avec un emporte-pièce ou un couteau.

Cuisson des ravioles :

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plongez les ravioles délicatement et faites-les cuire pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Égouttez-les et réservez.



Atelier Ravioles

Raviole de girolles et ricotta, émulsion parmesan café



Ingrédients

Émulsion parmesan-café:

200 ml de crème liquide
entière

80 g de parmesan râpé

1 c. à café de café
instantané (ou quelques
gouttes d'extrait de café,
selon l'intensité désirée)

1 c. à soupe de beurre

Sel et poivre

Directions

Préparation :

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajoutez la crème liquide et portez à feu doux.

Ajouter le parmesan : incorporez le parmesan râpé et laissez-le fondre en remuant constamment.

Une fois que le mélange est bien lisse, ajoutez le café instantané (ou quelques gouttes d'extrait de café) et fouettez jusqu'à obtention d'une texture mousseuse.

Assaisonnez avec du sel et du poivre selon le goût.



Atelier Ravioles



Raviole de canard confit et foie gras, crème de morille au vin jaune

Ingrédients

Farce :

200 g de pâte à raviole
(voir la recette
ci-dessus)
2 cuisses de canard
confit
100 g de foie gras cru (ou
mi-cuit)
Sel et poivre
1 échalote, finement
hachée
1 c. à soupe de persil
frais ciselé

Directions

Préparation :

Préparer les cuisses de canard :

Effilochez la chair des cuisses de canard confit en retirant la peau et les os. Faites chauffer légèrement la chair dans une poêle pour retirer l'excès de graisse. Ajoutez l'échalote hachée et faites revenir 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.

Assemblage de la farce :

Mélangez l'effiloché de canard avec le foie gras coupé en petits morceaux, le persil, et rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre. La farce doit être bien homogène.

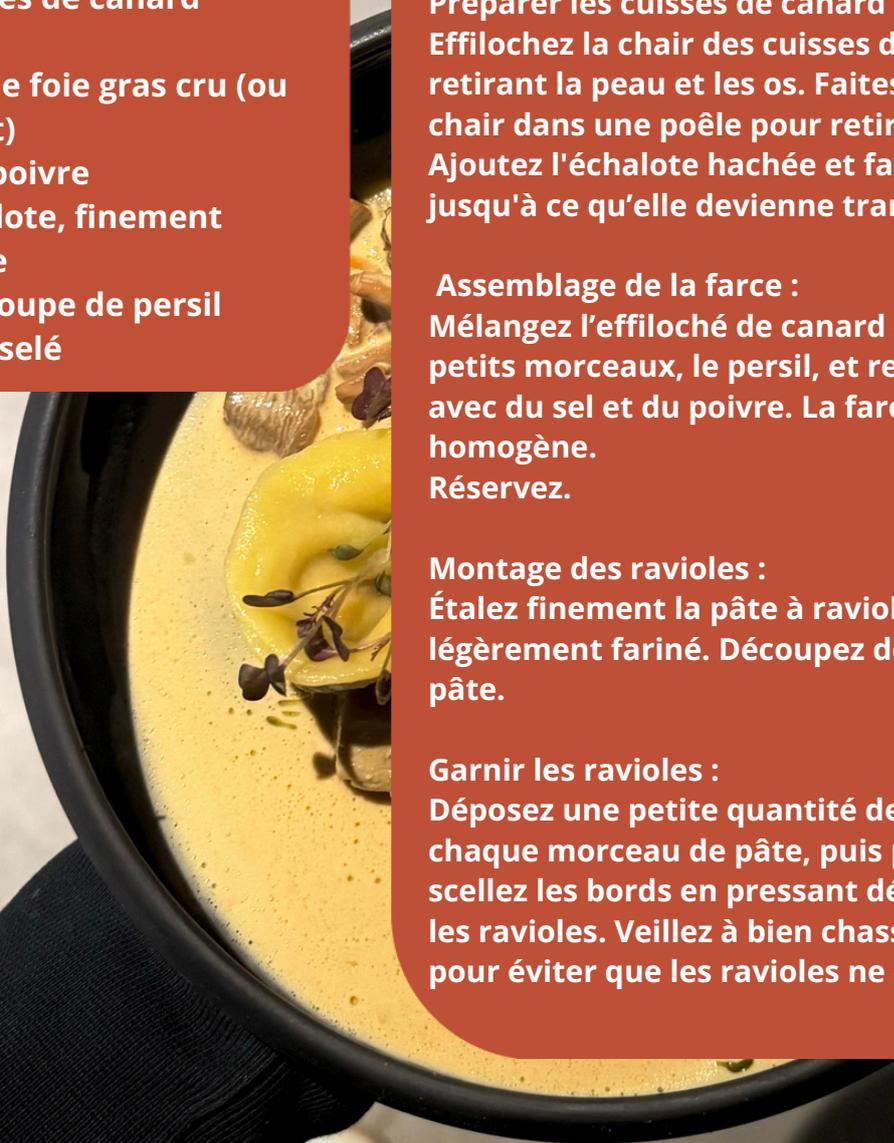
Réservez.

Montage des ravioles :

Étalez finement la pâte à ravioles sur un plan de travail légèrement fariné. Découpez des carrés ou des cercles de pâte.

Garnir les ravioles :

Déposez une petite quantité de farce au centre de chaque morceau de pâte, puis pliez et scellez les bords en pressant délicatement pour former les ravioles. Veillez à bien chasser l'air autour de la farce pour éviter que les ravioles ne se déforment à la cuisson.



Atelier Ravioles

Raviole de canard confit et foie gras, crème de morille au vin jaune



Ingrédients

La crème de morilles au vin jaune :

20 g de morilles séchées
(ou 100 g de morilles fraîches)
200 ml de crème liquide entière
80 ml de vin jaune
1 c. à soupe de beurre
Sel et poivre

Directions

Préparation :

Réhydrater les morilles (si vous utilisez des morilles séchées) :

Faites-les tremper dans de l'eau tiède pendant environ 30 minutes, puis égouttez-les bien et

réservez. Si vous utilisez des morilles fraîches, nettoyez-les soigneusement.

Faire la sauce :

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen et ajoutez les morilles. Faites-les revenir 2-3 minutes, puis ajoutez le vin jaune et laissez réduire de moitié. Ensuite, incorporez la crème et laissez mijoter doucement pendant 10 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

