



## **Shumai aux champignons, crème de cèpes**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

#### **Pâte à raviole :**

300gms de farine T55  
4 jaunes d'œufs  
3cl huile d'olive  
4cl eau  
Sel fin

#### **Farce champignons :**

100gms de champignons frais (cèpes, girolles etc) ou mélange forestier  
100gms champignons de Paris  
150gms filet de poulet  
2 blancs d'œufs  
2 gousses d'ail  
3 échalotes  
Huile de sésame  
Persil ou ciboulette  
Sel et poivre

#### **Sauce :**

100gms de cèpes (frais ou secs)  
20cl vin blanc  
45cl crème fraîche

### **Préparation :**

#### **Pour la pâte à raviole :**

Sur un plan de travail, réaliser un puit avec la farine et le sel. Battre les œufs en omelette avec l'eau et l'huile, puis verser le liquide au centre de la farine. Mélanger le liquide avec la farine progressivement (la texture de la pâte doit être souple et élastique, mais ni cassante ni collante).

Laisser reposer minimum 30 min au frais dans du film plastique.

(On peut facilement trouver des carrés de pâte à ravioles tout prêt dans le commerce)

#### **Farce :**

Hacher l'ail ainsi que les échalotes.

Ciseler la ciboulette.

Passer les filets de poulet au hachoir.

faire revenir les champignons au beurre, puis les hacher finement au couteau.

Dans un bol, mélanger la viande, les champignons, l'huile de sésame, le blanc d'œuf, l'ail, l'échalote et la ciboulette, puis assaisonner.

#### **Le montage des shumai:**

Déposer une cuillère à café de farce au milieu de chaque carré de pâte. Humidifier ensuite les bords de la feuille, puis replier les bords en tenant le shumai dans la paume votre main.

Les faire cuire à la vapeur pendant 8 à 10 minutes ou à couvert dans un court bouillon assaisonné.

#### **La sauce:**

Faire revenir les champignons au beurre, déglacé au vin blanc. Réduire presque à sec et crémé, assaisonner. Porter à ébullition et mixer au blender.