RAVIOLE CHAMPIGNONS & CHÂTAIGNES
BOUILLON D'OIGNONS GRILLÉS

1. PÂTE À RAVIOLE

INGRÉDIENTS

500 g Farine T00, Œufs entiers : 200 g Jaunes d'oeuf : 40 g, 20g Eaug, 5 g Sel :

MÉTHODE

Mélanger farine et sel, ajouter œufs et jaunes, pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène, ajouter l'eau progressivement si nécessaire, filmer et laisser reposer 1 h au froid, abaisser à 0,7–0,9 mm, détailler.

2. FARCE CHAMPIGNONS & CHÂTAIGNES

INGRÉDIENTS

2 kg Champignons des sous-bois, 700 g Châtaignes cuites, 200 g Échalotes, 120 g Beurre, 150 g Vin blanc, 30 g Persil plat, Sel et poivre

MÉTHODE

Nettoyer et hacher les champignons, Chauffer fortement une sauteuse, Saisir les champignons en plusieurs fois, Faire évaporer toute leur eau, ajouter les échalotes puis le beurre, Déglacer au vin blanc, Réduire complètement, Ajouter les châtaignes écrasées, Ajouter le persil, Rectifier l'assaisonnement, Refroidir rapidement, Garnir les ravioles, Refermer en chassant l'air.

3. BOUILLON D'OIGNONS GRILLÉS

INGRÉDIENTS

500 g Oignons jaunes, 50 g Échalotes, 5 g Ail, 2L Fond blanc de volaille, 100 ml Vin blanc, Thym, Laurier, 20g Beurre, 10g Vinaigre de cidre, Sel

MÉTHODE

Émincer les oignons et échalotes, faire fondre le beurre, ajouter les oignons, colorer très progressivement jusqu'à brunir sans brûler, ajouter échalotes et aile, déglacer au vin blanc, réduire presque à sec, mouiller avec le fond, ajouter thym et laurier, frémir 45 min à 1 h, passer finement, réduire légèrement, rectifier l'assaisonnement, monter légèrement au beurre, finir au vinaigre de cidre.

4. CHÂTAIGNES TORRÉFIÉES

INGRÉDIENTS

Châtaignes cuites, Beurre

MÉTHODE

1. Concasser quelques châtaignes cuites, les faire revenir avec une petite quantité de beurre, Les laisser colorer légèrement, débarrasser sur papier absorbant..

5. CUISSON DES RAVIOLES

Porter l'eau salée à frémissement, plonger les ravioles, cuire environ 2 min selon l'épaisseur égoutter délicatement, déposer directement dans le bouillon chaud.

6. DRESSAGE

MÉTHODE

Déposer la raviole au fond d'une petite assiette creuse ou d'un bol, ajouter le bouillon chaud, parsemer de châtaignes torréfiées, ajouter quelques gouttes d'huile de persil, ajouter le cerfeuil, Servir immédiatement.