

Nage de cèpes à l'ail des ours, ravioles de Beaufort d'Alpage, croûtons au levain et ail fumé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58237	Plaque lasagne x 13 - 2,5 kg Zini	0.8 Kilo
31272	Cèpes bouchons 1 kg	0.5 Kilo
54475	Beaufort d'alpage au lait cru AOP affiné 5 mois min 33% MG 400/600 g env. L'Affineur du Chef	0.8 Kilo
42959	Fromage blanc battu nature 7,8% MG 5 kg Sélection du Quotidien	0.3 Kilo
39849	Ricotta 11% MG 450 g Galbani	0.8 Kilo
9970	Poireaux rondelles 2,5 kg Bonduelle	0.3 Kilo
137755	Pain pochon précuit sur sole 450 g	0.5 Kilo
207491	Jaune d'oeuf liquide ODF 1 kg Atlantic Ovo	0.1 Kilo
	Branche d'ail des ours	10 Pièce
	Bouillon de légumes	0.2 Litre
	Gousse d'ail fumée	20 Pièce
	Pluche oxalys	10 Pièce

Etapas de préparation

- 1 réaliser une farce ricotta, beaufort d'alpage, fromage blanc, ail fumé, cèpes, ail des ours. Assaisonner (sel/poivre). Réserver
- 2 Monter des ravioles de façon traditionnelle avec la pâte à lasagne en les collant au jaune d'œuf
- 3 Pocher les raviolées dans un bouillon de légumes corsé aromatisé à l'oxalys. Réserver
- 4 Préparer une poêlée de cubes de pain pochon, en prenant soin de nacrer auparavant des gousses d'ail fumées dans de l'huile d'olive
- 5 Finition : julienne de poireaux et copeaux de beaufort d'alpage

Nage de cèpes à l'ail des ours, ravioles de Beaufort d'Alpage, croûtons au levain et ail fumé

L'astuce du chef



Pour un visuel surprenant, préparez une raviole géante !

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid