

# Raviole veggio, pleurotes moussantes de chèvre



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
155333	Crottin de chèvre 23% MG 60 g Rians	1 Pièce
223809	Petit épeautre 1 kg	100 Gramme
30623	Pleurotes entières 1 kg	50 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	5 Gramme
204547	Boisson végétale lait d'amandes grillées 1L Alpro	0.01 Litre
288325	Jaune d'œuf liquide pasteurisé 1 kg	1 Pièce
	Farine	100 Gramme
	Bouillon de légumes	0.01 Litre
	Oignons botte	1 Pièce
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Chips de champignons, eau, sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Préparer la pâte à raviole : dans un bol, réaliser une fontaine avec la farine puis ajouter les jaunes d'œufs, l'eau et l'huile d'olive. Mélanger à petite vitesse au crochet. Dès que la pâte commence à devenir sableuse, la travailler à la main pour lui donner de l'élasticité et ajouter une petite quantité d'eau si besoin (la texture de la pâte doit être souple et élastique). Laisser reposer minimum 30 minutes au frais.
- 2 Etaler soit au rouleau à pâtisserie, soit idéalement au laminoir.
- 3 Tailler en fonction de la forme choisie.
- 4 Monter en température la boisson amandes grillées, puis ajouter une partie des crottins à fondre dedans.
- 5 Vérifier l'assaisonnement et réserver. Mixer à l'envoi du plat pour obtenir une sauce moussante.
- 6 Remonter en température le petit épeautre dans un bouillon de légumes, assaisonner et réserver.

# Raviole veggio, pleurotes moussantes de chèvre

- 7 Réaliser une poêlée de pleurotes, les concasser puis les malaxer avec les crottins de chèvre préalablement écrasés. Ajouter les échalotes, sel et poivre puis réserver.
- 8 Montage des ravioles de manière traditionnelle, en prenant soin de coller les soudures au jaune d'œuf.
- 9 Cuisson des ravioles traditionnelle à l'anglaise.
- 10 Dressage, en finition chips de champignons et oignons botte.

## L'astuce du chef

---



Pour que les ravioles ne s'ouvrent pas à la cuisson, ne pas les cuire à ébullition.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid