

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



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	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
22823	Fromage blanc battu nature 3,6% MG 1 kg La Viette	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 Unitaire
	Bouillon de légumes	0,2 Litre
	Gousse d'ail fumée	20 Pièce Unitaire
	Pluche oxalys	10 Pièce Unitaire

Recette

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 ravioles 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