

RAVIOLES FARCIES AU GRUYÈRE

avec le chef Gregory Wyss

INGRÉDIENTS

Pour 2 pers. (entrée)

- 400 g de gruyère
- 200 g de crème
- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 2 cs d'huile d'olive
- 3 cs d'eau
- Sel
- Pleurotes

PRÉPARATION

FARCE

01. Râper 400 g de gruyère.
02. Tiédir 200 g de crème.
03. Ajouter le gruyère et remuer.
04. Verser dans des petits moules à pâtisserie.
05. Placer au congélateur une trentaine de minutes.

PÂTE À RAVIOLES

06. Mélanger 250 g de farine, 2 oeufs, 2 cs d'huile d'olive et 3 cs d'eau.
07. Laisser poser 1 heure.
08. Passer la pâte au laminoir jusqu'à obtenir une épaisseur d'1 mm.

RAVIOLES

09. Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce rond.
10. Déposer la farce de gruyère (sortie du congélateur) au centre.
11. Avec un peu d'eau, mouiller légèrement la surface de la pâte autour de la farce.
12. Recouvrir la farce avec une autre pâte.



13. Appuyer tout autour de la farce pour sceller les bords en retirant l'air.
14. Découper à l'aider d'un emporte-pièce afin d'obtenir de jolies ravioles bien rondes.
15. Cuire 3 minutes dans de l'eau frémissante salée.

PLEUROTÉS

16. Purée: vinaigre, sel, pleurotes.
17. Frire des fines tranches
18. Séchée: cuire dans du vinaigre puis sécher au four.
19. Couper en julienne crue.
20. Sauce: lacto-fermentation de pleurotes lié avec un beurre manié (farine et beurre).

DRESSAGE

01. Placer la raviole au centre de l'assiette.
02. Ajouter la purée de pleurote chaude, la julienne et la friture de pleurote.
03. Agrémenter avec un peu de poudre d'estragon du Mexique.
04. Ajouter la julienne d'estragon préalablement découpée.
05. Déposer la chips de pleurote.
06. Ajouter la sauce.