RAVIOLES DU DAUPHINÉ, *œuf parfait, potimarron et champignons rôtis, crème de beaufort*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	20 MIN	1H15

INGRÉDIENTS

- **8 plaques de Ravioles du Dauphiné**
- 4 œufs extra frais
- 30 cl crème fluide
- 200 g Beaufort
- 1 petit potimarron
- 300 g de champignons bruns
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 belle pincée de thym séché
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre
- Quelques brins de ciboulette

Damien Brisset, Œnologue chez Ferraton, nous partage son accord mets et vin

*« **Notre St Joseph blanc "la Source"** est un vin ample aux arômes de butternut et de coing. Ces arômes gourmands, signes d'une noble évolution du vin, sont relevés par une minéralité qui vient trancher la richesse de ce plat réconfortant aux saveurs automnales. La fine amertume de ce vin, typique du cépage Marsanne, se marie à merveille à celle légèrement saline du Beaufort qui relève ce plat »*

RECETTE

Préparation

- Préchauffer le four à 180°.
- Dans une casserole d'eau froide, déposer les œufs. Couvrir.
- Cuire pendant 45 min à 64°(utiliser un thermomètre).
- Couper le potimarron et les champignons en plusieurs quartiers. Retirer le cœur fibreux. Couper en quatre.
- Cuire les légumes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Verser l'huile d'olive dessus puis ajouter la gousse d'ail hachée finement et le thym. Saler et Poivrer. Enfourner pour 20/25 minutes environ. Vérifier la cuisson du potimarron avec la pointe d'un couteau.
- Dans une casserole, cuire à feu doux la crème liquide et le beaufort. Poivrer.
- Cuire les ravioles une minute dans de l'eau frémissante.

Pour le dressage

- placer les ravioles avec la crème de beaufort. Casser l'œuf parfait au centre de l'assiette saler et poivrer, puis disposer autour les légumes rôtis. Servir immédiatement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec