RAVIOLES POCHÉES AUX CÈPES *et nuage de Beaufort*

Entrée

Ravioles

Nb. portions
4



INGRÉDIENTS

- **2 barquettes de 4 plaques de Ravioles du Dauphiné IGP Saint Jean**
- 20 g beurre
- 1 échalote
- 200 g cèpes frais
- 1 gousse d’ail
- 5 cl de vin blanc
- 10 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de crème liquide entière
- 30 cl de lait entier
- 15 cl crème liquide entière 35%
- 100 g Beaufort
- 1 beau cèpe ferme
- Huile d’olive
- 6 feuilles de sauge fraîche
- ½ botte de persil plat
- 10 cl d'huile neutre pépin de raisin ou tournesol
- Des glaçons
- 30 g noisettes torréfiées concassées
- Sel, poivre du moulin

RECETTE

Préparation

Chips de cèpes

- Préchauffer le four à 160°C
- Nettoyer le cèpe avec une petite brosse ou avec un essuie-tout humide.
- Tailler le cèpe cru en fines lamelles (2 mm). Déposer les tranches sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonner légèrement d’huile d’olive, saler.
- Cuire au four environ 40 minutes, jusqu’à obtenir une chips croustillante.

Crème de cèpes

- Ciseler l’échalote et la faire revenir dans du beurre.
- Frotter les cèpes avec un papier mouillé, les tailler en dés et les faire revenir.
- Éplucher la gousse d’ail, la dégermer, hacher finement et l’ajouter aux cèpes. Saler.
- Faire colorer le tout légèrement à feu moyen.
- Déglacer au vin blanc, réduire, mouiller avec le bouillon, réduire, ajouter la crème.
- Cuire à frémissement pendant 10 minutes. Vérifier la cuisson puis mixer jusqu’à texture lisse et nappante.
- Rectifier si besoin l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.

Huile verte sauge-persil

- Blanchir la sauge et le persil 30 secondes dans de l'eau bouillante salée.
- Égoutter puis refroidir aussitôt dans l'eau glacée pour fixer la couleur, bien sécher.
- Mixer dans un blender puissant avec l’huile neutre pendant 2 minutes puis filtrer à la passoire fine (chinois étamine) et conserver au frais en pipette.

Écume de Beaufort

- Chauffer le lait avec la crème et le Beaufort râpé sans bouillir.
- Hors du feu ajouter la lécithine en poudre, remuer.
- Mixer au plongeant en inclinant la casserole pour incorporer de l’air et ainsi obtenir une mousse légère en surface.