

Entrées chaudes aux légumes

Ravioles croustillantes, potiron, mozzarella et cèpes



35 min **30 min** **5 min** **0** **479**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les ravioles

32 feuille(s) **Pâte à ravioles**
 600 g **Potiron(s)**
 300 g **Cèpe**
 1 **Mozzarella**
 1 litre(s) **Bouillon de légumes**
 80 g **Parmesan**
 50 g **Beurre**
 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 0.5 **Oignon(s)**
 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
 1 **Lait écrémé**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Huile pour friture**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Écraser l'ail avec le plat de la lame d'un couteau éminceur et réserver dans un bol.
- 2 Éplucher et couper l'oignon en deux avant de l'émincer. Réserver dans un saladier.
- 3 Râper le parmesan au dessus d'un saladier.
- 4 Couper la mozzarella en tranche puis en dés. Disposer une passoire au dessus d'un saladier pour égoutter la mozzarella.
- 5 A l'aide d'un pinceau ou le dos d'un couteau, nettoyer les cèpes. Retirer le chapeau puis couper la partie terreuse du pied.
- 6 Nettoyer le chapeau des cèpes avec un pinceau et gratter sous le chapeau avec un couteau d'office.
- 7 Couper grossièrement les chapeaux et pieds de cèpes en tranches. Réserver dans un saladier.
- 8 Éplucher le potiron à l'aide d'un couteau éminceur. Le couper grossièrement en morceaux et réserver dans un saladier.

Étape 2

Préparation de la purée de potiron

- 1 Faire chauffer une casserole avec de l'huile d'olive.
- 2 Quand l'huile est chaude, ajouter l'ail et le potiron. Saler et poivrer puis faire revenir en mélangeant avec une cuillère en bois.
- 3 Quand les dés de potiron sont dorés, retirer la gousse d'ail, baisser le feu et verser le bouillon à hauteur. Laisser cuire jusqu'à ce que le potiron soit fondant.
- 4 Vérifier la cuisson des cubes de potiron et les débarrasser dans un bec verseur. Mixer en purée.

Étape 3

Réalisation de la sauce

- 1 Dans une casserole, verser un tiers de la purée de potiron. La moitié de mozzarella, du parmesan et la crème, saler et poivrer. Fouetter et laisser cuire à feu doux.
- 2 Rajouter de la crème selon la consistance souhaitée.

Étape 4

Cuisson des cèpes

- 1 Faire chauffer du beurre dans une poêle. Quand celui-ci mousse, ajouter les oignons et les faire revenir avec une spatule.
- 2 Ajouter les cèpes lorsque les oignons deviennent translucides. Saler et dès qu'ils sont cuits, les retirer du feu.

Étape 5

Montage des ravioles

- 1 Disposer les cercles de raviole sur le plan de travail.
- 2 Dans un bol, diluer un jaune d'œuf dans du lait et badigeonner les bords de chaque cercle avec un pinceau.
- 3 Au centre de chaque cercle de raviole, disposer un peu de purée de potiron.
- 4 Disposer un peu de mozzarella sur la purée. Ajouter un peu de cèpes et du parmesan.
- 5 Mettre un deuxième cercle de pâte sur chaque raviole et centrer la garniture avec le bout des doigts. Veiller à sceller les ravioles.
- 6 Recommencer l'opération autant de fois que nécessaire.

Étape 6

Cuisson des ravioles

- 1 Disposer les ravioles dans le panier de la friteuse et les immerger dans l'huile bien chaude.
- 2 A l'aide d'une pince, les retourner pour qu'elles dorent de tout les côtés.

Lorsqu'elles sont dorées, les déposer sur un papier

3 absorbant.

Étape 7

Dressage

- 1 Disposer une verrine remplie de sauce au parmesan au milieu d'une assiette de service et disposer des ravioles tout autour de la verrine.
- 2 A l'aide d'une cuillère, verser un trait de sauce sur les ravioles et agrémenter de cèpes restants. Saupoudrer de parmesan râpé et servir.