

Agnolotti de champignons des bois, courge butternut, truffes de nos régions



Pierrot Ayer

Le Pérolles
Bd. de Pérolles 1
1700 Fribourg



4 personnes

INGRÉDIENTS

Garniture, sauce

800gr courge butternut

80g beurre

sel et poivre

truffes noires de nos régions

chanterelles

cerfeuil

huile de courge

Pâte à nouilles

200gr farine

24gr jaune d'œuf

60gr œuf

PRÉPARATION

Garniture, sauce

- Parer, enlever le cœur de la courge
- Prélever à l'aide d'une petite cuillère parisienne des perles de courge pour la garniture
- Les blanchir à l'eau, refroidir, égoutter et les déposer dans un petit récipient au frais
- Préserver le reste de la pulpe, la passer à la centrifugeuse
- Mettre le jus dans une casserole, porter à ébullition, écumer et passer dans une passoire très fine ou un chinois étamine
- Réduire à feu doux le fond restant, ajouter une bonne noix de beurre
- Rectifier l'assaisonnement et servir
- On peut ajouter un peu d'huile de courge dans la sauce

Pâte à nouilles

- Mélanger tous les ingrédients dans le batteur ou à la main jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse
- Laisser reposer la pâte au frigo

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Agnolotti de champignons des bois, courge butternut, truffes de nos régions



6gr huile d'olive

sel, poivre

Farce de champignons

400gr champignons d'automne

30gr huile d'olive

30 gr beurre

30 gr échalote hachée

50 gr, vin blanc

2dl crème 35%

sel et poivre

ciboulette ciselée

- Il est préférable de faire la pâte un jour avant et la mettre sous vide au frigo

Farce de champignons

- Laver et parer les champignons, les couper en petits dés
- Faire revenir les échalotes hachées à l'huile d'olive, ajouter les champignons laisser revenir quelques instants, déglacer au vin blanc, laisser réduire
- Ajouter la crème 35% laisser mijoter à feu doux
- Une fois que la masse est bien compacte, débarrasser dans un récipient
- Rectifier l'assaisonnement, laisser refroidir, ajouter de la ciboulette ciselée

Agnolotti

- Étaler la pâte finement en bande de 6 cm de large sur 30 ou 60 cm de long
- À l'aide d'un sac à dresser ou d'une cuillère ajouter régulièrement la masse sur le tiers de la pâte étalée
- Ajouter au pinceau un peu d'œuf délayé avec un peu d'eau au bord de la pâte
- Retourner la pâte sur la farce en poussant avec le doigt de façon régulière et coller sur l'autre bord de pâte
- Couper des morceaux réguliers pour faire les agnolotti
- Les laisser reposer sur une plaque inox avec papier pâtisserie fariné ou avec de la fine semoule pour quelle ne colle pas

Cuisson des agnolotti

- Les mettre à cuire dans une casserole d'eau bouillante, huile d'olive, sel
- Une fois à ébullition plonger les agnolotti durant 2 à 3 minutes retirer la casserole du feu
- Sortir les agnolotti à l'aide d'une écumoire les finir dans une poêle en téflon au beurre ou à l'huile d'olive,
- Assaisonner de sel et poivre

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Agnolotti de champignons des bois, courge butternut, truffes de nos régions



Dressage

- Poser les agnolotti dans le centre de l'assiette
- Décorer avec des perles de courge, chanterelles sautées
- A l'aide d'une cuillère verser un peu de sauce dessus
- Décorer de rondelles de truffe, pousses de cerfeuil et graines de courges torréfiées

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

