

Jérémy Desbraux

Ravioles maraîchères de bolets estivaux, réduction relevée au vin de voile

Masse

- 100 g pieds de bolets lavés et coupés en cubes (garder les têtes pour la finition)
- 1 gousse d'ail écrasée dans un filet d'huile d'arachide
- 20 g échalotes ciselées
- 2 dl crème
- 10 g beurre
- 2 cl beurre clarifié
- Sel, poivre
- 50 g farce fine volaille

Farce fine

- 20 g poitrine volaille
- 20 g crème
- 10 g blanc œuf

Sauce

- 100 g parures de bolet
- 40 g beurre
- 1 pc échalote émincée
- 1 pc gousse d'ail
- 5 cl Porto 5 cl Madère
- 3 dl fond blanc de volaille
- 3 dl crème
- 1 pc citron
- Sel, poivre

Finition

- 40 g brunoise de céleri branche
- 8 belles chanterelles lavées
- 20 g de beurre Ruccula et Scarlet cress Poudre de Champignon

Masse

Faire revenir les cubes de bolets dans le beurre clarifié et assaisonner de sel et poivre.

Ajouter le beurre, les échalotes, une cuillère à café d'huile d'ail et suer.

Mouiller avec la crème et réduire de moitié. Réserver au frais.

Mixer la chair de volaille, ajouter la crème et les blancs d'oeuf, mélanger et passer au tamis.

Mélanger la masse avec la farce fine (à froid). Réserver.

Ravioles

Couper en fines tranches le céleri boule, puis emporter 12 cercles de 5 cm de diamètre. Les blanchir rapidement à l'eau bouillante salée.

Refroidir aussitôt.

Montage

Beurrer 12 emporte-pièces rond de 2 cm de diamètre.

Garnir avec la masse, filmer et réserver.

Égoutter délicatement les cercles de céleri puis les disposer sur une planche.

A l'aide d'une poche à douille, déposer une noisette de masse au centre.

Plier en deux de sorte à obtenir une belle raviole. Filmer et réserver.

Sauce

Faire revenir les parures de champignons avec un peu de beurre clarifié, assaisonner de sel et poivre, ajouter 20 g de beurre, puis les échalotes et l'ail.

Déglacer avec le Porto et le Madère et réduire de 2/3.

Mouiller avec le fond blanc et cuire 5 minutes. Ajouter la crème et cuire 5 minutes. Mixer, puis passer au chinois étamine.

Rectifier l'assaisonnement et finir avec une noix de beurre et un filet de jus de citron.

Finition

Cuire les montages et les ravioles de bolets au four vapeur à 90°C

pendant 2 minutes. Démouler les emportes pièces dans les assiettes.

Poser les ravioles lustrées avec un filet d'huile d'olive par-dessus et garnir avec quelques lamelles de chanterelles et de bolets crus.

Finir avec les pousses sur chaque raviole. Servir avec la sauce bien chaude.



Sous-chef Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier

1

rue d'Yverdon 1023 Crissier

021/634.05.05