

## Mirto Marchesi

### Ravioles végétales aux Champignons, Truffe noire et Topinambours

#### Ingrédients pour 4 personnes

##### Pâte de raviole

200 gr farine  
1 œuf  
eau

##### Farce raviole

350 g champignons Paris  
250 g pleurotes  
50 g échalotes  
50 gr vin blanc  
50 gr porto  
30 gr cèpes séchés  
quelques feuilles de livèche  
sel poivre

##### Velouté de Topinambour

300 gr de topinambours  
1 échalote  
1 dl de lait  
10 gr beurre  
15,5 dl de bouillon végétal  
sel, poivre  
20 gr cèpes séchés

#### Pâte de raviole

Dans un grand bol, casser l'œuf entier.  
Verser de l'eau jusqu'à un poids total de 100 g.  
Incorporer progressivement la farine pour et pétrir pour obtenir une pâte uniforme, retirer et laisser reposer 2 heures.

#### Farce

Tailler les champignons en brunoise, les sauter à feu vif avec un peu d'huile d'olive, ajouter les échalotes et les cèpes séchés et déglacer avec le porto et ensuite le vin blanc, ajouter enfin la livèche, refroidir.

Sortir la pâte à raviole et la passer au laminoir pour obtenir de grandes planches de fine pâte, découper des carrés de 5 cm de côté.

Farcir les ravioles avec l'équivalent d'une bonne cuillère à café de farce.  
5-6 par personne.

Cuire 3-4 minutes à l'eau bouillante

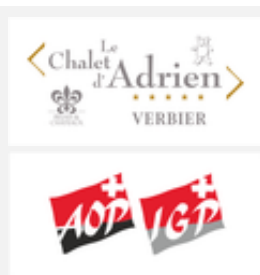
#### Velouté de Topinambour

Eplucher le topinambour et le couper en petits morceaux réguliers.

Dans une casserole blondir les échalotes ciselées avec le beurre, mouiller avec le bouillon et l'eau, ajouter les cèpes séchés et cuire 20 minutes, mixer finement, assaisonner.

Ajouter des copeaux de Truffe noire après le dressage

**Bon appétit !**



La Table d'Adrien  
Route des Creux 91  
1936 Verbier  
+41 27 771 62 00