

Ravioles et crémeux de champignons 8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
PÂTE A RAVIOLES			Base :
Farine	Kg	0,200	Tamiser le farine avec le sel, ajouter les jaunes d'œufs et l'huile.
Jaunes d'œufs	Pce	4	Ne pas trop travailler la pâte et laisser reposer 30 minutes au frais.
Huile d'olive	Kg	0,010	Passer la pâte au laminoir en réduisant l'épaisseur progressivement, bien fariner pour pas qu'elles se collent.
Sel fin	Kg	0,002	
GARNITURE			Garniture :
Champignons	Kg	0,600	Laver et escaloper les champignons
Échalotes	Kg	0,100	Éplucher et ciseler les échalotes,
Huile d'olive	L	0,080	hacher le grossièrement le persil.
Ail	Kg	0,030	Suer les champignons à feu vif,
Persil	Botte	0,5	ajouter les échalotes, bien assaisonner.
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	Ajouter le persil en fin de cuisson, refroidir et concasser
CRÉMEUX			Crèmeux :
Pieds de champignons	Kg	0,300	Suer les pieds de champignons à l'huile d'olive, ajouter les échalotes.
Huile d'olive	L	0,050	Déglicer au vin blanc et laisser réduire.
Échalotes	Kg	0,080	Ajouter la crème, laisser réduire et mixer. Assaisonner.
Vin blanc	L	0,25	
Crème liquide	L	0,5	
Sel,poivre,piment	PM	PM	
PRÉSENTATION			Montage et cuisson :
Gros champignons	Pce	2	Tailler les pâtes en carrés, garnir avec une grande cuillère de champignons,
Cerfeuil	Botte	0,5	mouiller les bords des ravioles à l'aide d'un pinceau et souder en appuyant fermement.
Graine de pavot	Pm	Pm	
Notes personnelle :			Cuisson :
			Cuire les ravioles dans l'eau frémissante environ trois à quatre minutes.
			Dressage :
			Dresser les ravioles en assiettes, napper de crémeux, décorer avec le pavot, cerfeuil et champignons crus