



LASAGNES DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ, VEAU, VOLAILLE ET MORILLES

Ingrédients pour 4 personnes

720 gr de ravioles du Dauphiné
1 botte de ciboulette
60 gr de Comté
50 gr de persil frais

Pour la farce fine

120 gr de chair de veau hachée
150 gr de suprême de volaille
80 gr d'échalote ciselée finement
10 gr d'huile de tournesol
100 gr de crème épaisse
10 gr de sel
5 gr de poivre du moulin

Pour les morilles

50 gr de morilles
1 cube bouillon de volaille
20 cl de vin blanc

50 gr d'échalote
20 gr de beurre

Pour les pickles

20 cl d'eau
5 gr de vinaigre blanc
15 gr de sucre

4 gr de sel
50 gr d'oignon rouge
1 feuille de laurier

Pour la sauce

40 gr de morilles préalablement mijotées
100 gr de crème fraîche



Progression

Faire suer les 80 gr d'échalotes finement ciselées dans l'huile de tournesol.

Mixer les 150 gr de suprême de volaille.

Dans un saladier, mélanger 10 gr de sel, 5 gr de poivre, le persil haché et 100 gr de crème épaisse, la chair de veau hachée, les suprêmes de volailles et mélanger délicatement. Réserver au frais.

Faire rissoler les 50 gr d'échalotes et les 50 gr de morilles dans les 20 gr de beurre.

Déglacer au vin blanc puis mouiller avec le fond de volaille.

Laisser réduire, puis laisser refroidir.

Réserver à part 10 gr morilles entières pour la sauce, concasser le reste grossièrement et ajouter à la farce fine.

Tailler les oignons rouges en lanières fines.

Dans une casserole, verser l'eau, le vinaigre blanc, le sucre, le sel, et y ajouter la feuille de laurier et les oignons rouges. Porter à ébullition 3 minutes et laisser refroidir.

Dans une casserole déposer les 10 gr de morilles restantes puis insérer les 100 gr de crème fraîche et porter à ébullition jusqu'à obtenir une consistance nappante. Rectifier l'assaisonnement.

Les ravioles :

Plonger vos ravioles 2 minutes dans une eau frémissante. Les égoutter à l'aide d'une écumoire dans un cul de poule, et verser un filet d'huile d'olive.

Remuez afin qu'elles ne collent pas entre elles.

Dressage

Préchauffer le four à 240°C.

Dans un plat, déposer une feuille de papier sulfurisé puis recomposé une plaque de ravioles.

À l'aide d'une poche à pâtisserie, dresser la farce fine, égaliser à l'aide d'une spatule et recomposer une seconde plaque de ravioles, répéter l'opération et terminer par une plaque de ravioles sur laquelle on râpera grossièrement du Comté.

Enfourner et baisser immédiatement la température du four à 120°,

Laisser cuire 25 minutes.

Au moment de servir disposer les pickles et la ciboulette et la sauce à part.



Chef Philippe BILLON
Chef Consultant (91)