

RAVIOLE D'AUTOMNE À L'ÉPIAIRE



Ingrédients pour 7 personnes

Ingrediént	Quantité
Farine blanche	300 gr
d'eau	60 ml
Oeufs	2
de sel	1 càc
Maïzena	50 gr
d'huile de noix	30 ml (4 à 5 càs pour environ 30ml)
de feuilles d'épiaire fraîche	3 grosses poignées
de cerneaux de noix	50 gr
de ricotta	150 gr
de lard fumé	4 tranches (3mm d'épaisseur)
de crème liquide	250 ml
Sel et poivre du moulin	
cèpe de Bordeaux	1 (selon cueillette)
bolet bai/pied rouge	1 (selon cueillette)
lactaires améthyste	10 (selon cueillette)

Préparation

1. Diluer le sel dans l'eau. Faire un puis dans la farine et y casser les deux œufs. Mélanger et incorporer progressivement l'eau salée jusqu'à obtention d'une pâte. Pétrir la pâte pendant quelques minutes pour obtenir une boule. La filmer et la laisser reposer pendant environ 1h au frigo. Pétrir à nouveau après le repos puis couper la pâte en plusieurs pâtons. Saupoudrer le plan de travail de Maïzena pour les étaler. Étirer la pâte jusqu'à obtention d'une feuille d'environ 2mm d'épaisseur. Saupoudrer les feuilles de Maïzena, les étaler sur une planche, les couvrir et le remettre au frais pendant 30 minutes.

2. Nettoyer l'épiaire à l'eau claire puis en ciseler finement la moitié. Couper en tous petits dés le lard fumé et concasser grossièrement les cerneaux de noix. Mélanger le tout avec la ricotta dans un grand bol. Saler et poivrer. Réserver.

3. Mixer une dizaine de feuilles d'épiaire fraîches avec l'huile neutre. Incorporer progressivement l'huile de noix afin d'obtenir une consistance sirupeuse (tel un pesto très liquide). Réserver. Verser la crème fraîche dans une casserole et y plonger la quantité de feuilles d'épiaire fraîches restante. Faire chauffer jusqu'aux premiers remous puis mixer avec un mixeur plongeur. Saler et poivrer. Laisser sur feu très doux en s'assurant que le mélange reste chaud sans recuire ni bruler.

4. Récupérer la pâte à raviole au frais puis la découper en carrés de 7 à 8 cm de côté. Présenter un carré sur le plan de travail, y déposer l'équivalent d'une cuillère à café du mélange ricotta/lard/épiaire/noix. Avec un peu d'eau, humidifier du doigt les quatre côtés du carré de pâte (sur 1 cm) et y apposer un autre carré de pâte par dessus en collant progressivement les bords en faisant attention à ne pas laisser d'air dans la raviole. Reproduire la méthode pour la quantité de ravioles souhaitée. Pour la présentation, les ravioles peuvent être découpées selon l'envie (avec un emporte pièce, au couteau...). Afin d'éviter les pertes, les chutes éventuelles de pâtes peuvent être découpées finement pour être consommées lors d'un repas suivant (comme des pâtes avec un pesto, par exemple).

5. **FACULTATIF** : Nettoyer et barder les champignons. Les découper, le cas échéant, en petit dés. Les faire cuire au beurre, à feu moyen fort, jusqu'à ce qu'ils caramélisent et deviennent légèrement croustillants. Le temps de cuisson varie selon le champignon sélectionné. *** ATTENTION *** la cueillette et la consommation de champignons requièrent une connaissance avancée des espèces et de leur usage en cuisine. En cas de doute, ne jamais prélever ni consommer les champignons !

6. Faire chauffer une grande casserole d'eau salée. À ébullition, y plonger les ravioles pendant 2 à 3 minutes. Selon les quantités, il est préférable de les cuire progressivement, le dressage des premières assiettes octroyant suffisamment de temps pour la cuisson des ravioles suivantes. Verser la crème chaude d'épiaire dans le fond d'une assiette creuse (ajouter une cuillerée de champignons au centre s'il y a lieu). Y déposer la ou les ravioles par dessus. Avec une petite cuillère ou une seringue alimentaire, faire tomber quelques gouttes d'huile de noix verte sur le plat. Décorer d'un cerneau de noix et de fleurs d'épiaire si disponibles. Servir directement.
