

RAVIOLE FARCI À LA RICOTTA VÉGÉTALE À L'AIL DES OURS, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET SAUCE À L'AIL DES OURS



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Pâte à ravioles	1 paquet
tofu nature ferme	500 gr
levure maltée	6 c. à s.
miso	4 c. à s.
citrons	2 pcs
feuilles d'ail des ours hachées	15 pcs (pour la farce)
ail en poudre	2 c. à c.
sel	2 c. à c.
farine	8 c. à s.
Huile d'olive	6 c. à s.
câpres	2 c. à s.
échalote	2 pcs
gousse d'ail dégermée	2 pcs
champignons mix	500 gr
Ail des ours	1 poignée
Vin blanc	25 cl
échalote	2 pcs
eau	15 cl
Bouillon de légumes	1 cube

Raviole farcie à la ricotta végétale à l'ail des ours (poêlée de champignons et sauce à l'ail des ours - révision 1

<https://cuisinesauvage.org/recipe/raviole-farcie-a-la-ricotta-vegetale-a-lail-des-ours-poelee-de-champignons-et-sauce-a-lail-des-ours/>

Ingrédient	Quantité
crème de soja	35 cl
fleurs ail des ours	16 pcs (en décoration)
noisettes torréfiées	50 gr (en décoration)

Préparation

1. Pour les ravioles, réaliser la farce : dans un mixeur, mélanger le tofu, la levure maltée, la pâte de miso, le zeste et le jus de citron, l'ail des ours ciselé, les câpres, la poudre d'oignon, le sel et la farine. Mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse. Rectifier l'assaisonnement et réserver la farce au frais.
2. Pour façonner les ravioles : prendre un carré de pâte, disposer au milieu un peu de farce, replier la pâte pour former un triangle et coller avec un peu d'eau.
3. Pour la sauce : faire revenir une échalote finement ciselée avec un peu d'huile. Ajouter l'eau et le bouillon de légumes. Ajouter la crème de soja et les feuilles d'ail des ours finement ciselées. Laisser mijoter et mixer pour obtenir une sauce assez fine.
4. Pour l'accompagnement : ciseler les échalotes et couper les champignons en 4. Faire suer les échalotes dans une poêle légèrement huilée, ajouter les champignons coupés et saler légèrement. Râper l'ail par dessus et laisser mijoter. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire presque à sec. Ajouter enfin les feuilles d'ail des ours et stopper la cuisson.
5. Cuire les ravioles environ 2 minutes dans une eau frémissante.
6. Pour le dressage : mettre 2 ravioles dans une assiette creuse, ajouter le sauté de champignons et couvrir d'un peu de sauce.