

Ravioles aux champignons.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour les ravioles

600 g de champignons (champignons de Paris, cèpes, girolles ou mélange)
4 cuillères à soupe d'huile de truffe
Sel, poivre du moulin
4 cuillères à soupe de cognac
2-4 rouleaux de pâte à ravioles, selon la forme et la taille de ravioles souhaitées, ou pâte faite maison

Pour la sauce

3-4 dl de crème
2 cuillères à soupe d'huile de truffe
1 cube de fond brun lié
2-3 filets de sauce Worcestershire
Sel, poivre du moulin

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Mettez environ 1 litre d'eau et 2 à 3 cuillères à soupe d'huile dans le plat Gastro Norm non perforé et insérez le plat dans le four à vapeur.
- Nettoyez les champignons et émincez-les. Faites-les revenir dans une poêle avec l'huile de truffe pendant 5 à 6 min, salez et poivrez, déglacez avec le cognac. Retirez du feu, répartissez sur une plaque et laissez refroidir.
- Pour les ravioles, étalez la pâte sur le plan de travail. Avec un emporte-pièce, découpez des morceaux de pâte à la forme et à la taille souhaitées. Répartissez la farce sur une moitié de

chaque morceau de pâte.
Humidifiez les autres morceaux de pâte à l'aide d'un pinceau et posez-les par-dessus la farce. Appuyez bien sur les contours de la pâte.
Important : toujours appuyer de la farce vers l'extérieur pour que l'air puisse s'échapper de sorte que les ravioles n'éclatent pas en cuisant à la vapeur.

- Mettez les ravioles dans le four à vapeur dans le plat rempli d'eau chaude et faites cuire à la vapeur pendant 8 à 10 min selon la taille et la cuisson souhaitées. Faites cuire dans deux plats si vous préparez un grand nombre de ravioles.

- Pendant ce temps, préparez la sauce en réchauffant la crème, l'huile de truffe, le fond brun lié et la sauce worcestershire dans un poêlon et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu.
- Vérifiez l'assaisonnement, salez et poivrez.
- Dressez les ravioles sur un plat ou sur des assiettes préchauffées et nappez-les avec la sauce.