

Ravioli tricorne, patate douce et ricotta maison, vinaigrette tiède de champignons au vieux balsamique |

Recette pour 4 personnes



Description

Une pâte farcie, de patates douces rôties et ricotta maison, à la forme originale. Poêlée de champignons aux herbes fraîches et vieux balsamique.

L'astuce du chef

Pour finir ce plat de façon grandiose, terminez le tout avec de généreux copeaux de parmesan.

Ingrédients

Pâte

- 2 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Farine
- 5 Gr Sel
- 15 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Ricotta

- 1 Litre(s) Lait
- 150 Ml Crème 35%
- 45 Ml Jus de citron

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Farce

- 200 Unité(s) Patates douces
- 125 Gr Ricotta
- 2 Gousse(s) Ail
- 10 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Vinaigrette

- 100 Gr Pleurotes
- 100 Gr Champignons de paris
- 50 Gr Champignons shimeji
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 10 Branche(s) Persil
- 4 Branche(s) Estragon
- 50 Ml Vinaigre balsamique vieux

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise-en-place

Pelez et coupez la patate douce en dés d'1 cm. Ciselez l'oignon vert, l'estragon et le persil. Effeuillez le thym. Hachez l'ail. Nettoyez et taillez les champignons.

Pâte

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main et laissez reposer 30 minutes.

Ricotta

Chauffez le lait et la crème dans une casserole jusqu'à atteindre 80°C. Mettez la casserole hors du rond et ajoutez le jus de citron, brassez vigoureusement et rapidement. Laissez reposer 5 minutes et cassez le caillé. Versez dans un tamis avec un chiffon propre, laissez égoutter au moins 30 minutes. Salez au goût.

Farce

Mettez les cubes de patates douces, l'ail et le thym dans un bol. Mélangez le tout avec un filet d'huile d'olive et assaisonnement. Étalez le tout sur une plaque à pâtisserie et mettez au four 25-30 minutes. La patate douce est prête lorsqu'elle est fondante (aucune résistance). Laissez refroidir un peu et mélangez avec le reste des ingrédients de la farce.

Montage des tricornes

À l'aide d'un laminoir, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Détaillez des disques de pâte avec un emporte-pièce et mettez de la farce au centre de chaque disque. Mouillez légèrement les côtés avant de refermer délicatement, afin d'obtenir un tricorne, formez trois rabats que vous pincerez au centre. Cuire les pâtes 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée.

Vinaigrette

Chauffez un filet d'huile végétale dans une poêle, ajoutez les champignons et brassez 3 fois avec des intervalles de 30-40 secondes. Salez et poivrez. Ajoutez le vinaigre balsamique et laissez réduire jusqu'à ce que les champignons aient absorbés le vinaigre. Terminez avec les herbes fraîches et un bon filet d'huile d'olive.

Bon appétit!