

Ravioles de légumes aux morilles

Ingrédients (4 personnes) :

Pâte à raviole :

250 g farine
1 œuf
4 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

Farce :

140 g morilles fraîches
60 g céleri
110 g carotte
30 g échalote française
50 g beurre
200 g épinard
Huile d'olive

Sauce :

1 c. à soupe échalote française
200 ml vin blanc
150 ml crème 35%
50 g beurre
15 g morilles sèches ou
100 g morille fraîche
Sel et poivre

Préparation :

- Hacher très finement les morilles, le céleri, les carottes et l'échalote. Faire suer le tout à feu moyen, en remuant souvent. Ajouter les épinards cuits et hachés au préalable. Laisser sécher quelques instants. Faire refroidir la farce bien étalée sur une assiette.
- Mélanger dans un robot tous les ingrédients de la pâte à ravioles et la travailler afin d'obtenir une pâte homogène. La faire reposer 1 heure au frais.
- Abaisser la pâte pour obtenir de larges bandes fines, découper des cercles avec un emporte-pièce de 3,5 pouces de diamètre.
- Sur la moitié des cercles placer une cuillère à thé de farce. Humecter les bords avec un pinceau et recouvrir avec l'autre moitié en appuyant bien sur le contour pour faire adhérer.
- Cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée avec un filet d'huile d'olive. Égoutter et réserver.
- Pour la sauce, faire réduire aux $\frac{3}{4}$ l'échalote hachée avec le vin blanc. Ajouter les morilles coupées en quatre dans le sens de la longueur. Assaisonner et faire bouillir 3 minutes. Incorporer le beurre et la crème à l'aide d'un fouet.

