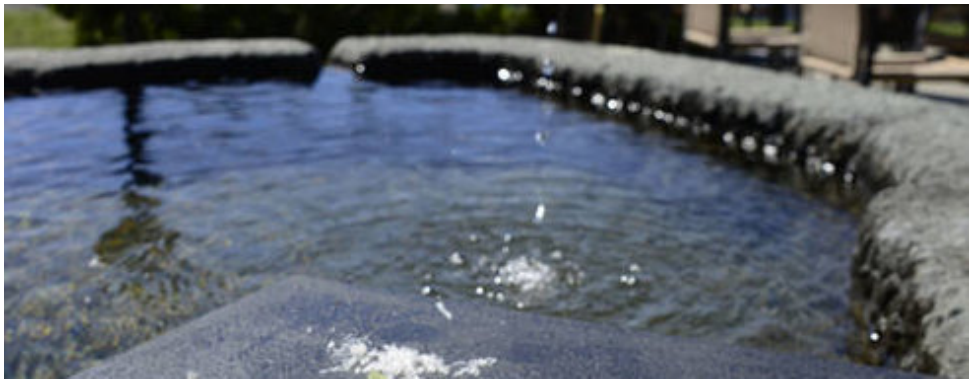
Ravioles végétales aux Champignons, Truffe noire et Topinambours



Mirto Marchesi

La Table d'Adrien
Route des Creux 91, 1936 Verbier

17 points Gault&Millau, 1 étoile Michelin

Né dans le Tessin dans la région du Malcantone, le 28 Mars 1984 , Mirto Marchesi commence son parcours en Cuisine à l'âge de 15 ans, en tant qu'apprenti, dans une jolie Brasserie proche de chez lui, à Ponte Tresa, au Tresa Bay Hotel. Après cet apprentissage, il reste 2 ans à cumuler différentes expériences dans la Région du Tessin.
A l'âge de 20 ans il part en Italie, à Venise, au sein du restaurant étoilé Michelin du Westin Excelsior, puis au restaurant TIVOLI, également étoilé, à Cortina, dans les Dolomites. Il continue ensuite son ascension en Suisse alémanique, à Saint Moritz, au JORRIS TALVO, 2 macarons Michelin puis part poursuivre sa belle expérience en France au Relais Bernard LOISEAU, à Saulieu, 3 étoiles Michelin.
C'est en 2009 qu'il arrive à Verbier, en Suisse, avec l'intention de faire une ou deux saisons en tant que Second de Cuisine au Chalet d`Adrien. Mais dès l'année 2011 Mirto Marchesi est choisi et nommé comme nouveau Chef de la Cuisine du Chalet d`Adrien, ou il obtient sa première étoile Michelin et conserve les 16 sur 20 au Gault et Millaut ; puis, en septembre 2015 il est distingué avec un 17 ème point au Gault et Millaut.

INGRÉDIENTS

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte de raviole

200 gr farine
1 œuf
eau

Farce raviole

350 g champignons Paris
250 g pleurotes

PRÉPARATION

Pâte de raviole

Dans un grand bol, casser l'œuf entier.
Verser de l'eau jusqu'à un poids total de 100 g.
Incorporer progressivement la farine pour et pétrir pour obtenir une pate uniforme, retirer et laisser reposer 2 heures.

Farce

Tailler les champignons en brunoise, les sauter à feu vif

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Ravioles végétales aux Champignons, Truffe noire et Topinambours

50 g échalotes
50 gr vin blanc
50 gr porto
30 gr cèpes séchés
quelques feuilles de livèche
sel poivre

Velouté de Topinambour
300 gr de topinambours
1 échalote
1 dl de lait
10 gr beurre
15,5 dl de bouillon végétal
sel, poivre
20 gr cèpes séchés

avec un peu d'huile d'olive, ajouter les échalotes et les cèpes séchés et déglacer avec le porto et ensuite le vin blanc, ajouter enfin la livèche, refroidir.

Sortir la pâte à raviole et la passer au laminoir pour obtenir de grandes planches de fine pate, découper des carrés de 5 cm de coté.

Farcir les ravioles avec l'équivalent d`une bonne cuillère à café de farce. 5-6 par personne.

Cuire 3-4 minutes à l'eau bouillante

Velouté de Topinambour
Eplucher le topinambour et le couper en petits morceaux réguliers.

Dans une casserole blondir les échalotes ciselées avec le beurre, mouiller avec le bouillon et l'eau , ajouter les cèpes séchés et cuire 20 minute, mixer finement , assaisonner.

Ajouter des copeaux de Truffe noire après le dressage

Bon appétit !

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE