



Le Rive Sud
Rue de l'Hôtel de Ville 16
1470 Estavayer-le-Lac



Recette Raviolis aux bolets et espuma de topinambour & truffes de la région

proposée par Bertrand Chardonnens
présentée à l'espace démonstrations culinaires l'Amuse-Bouche

Pour 5 personnes (en entrée)

INGREDIENTS

Farce :

- Bolets frais : 250g
- Bolets séchés : 60g (poids réhydratés)
- Huile d'olive : 1cs
- Ricotta : 112.5g
- Parmesan râpé : 35g
- Jaunes d'œuf : 1 pc
- Assaisonnement : sel, poivre
- Sauge et persil ciselés

- truffe de Bonvillars

Pâte à ravioli :

- Farine : 125g
- Jaunes d'œufs (bio) : 2
- Huile d'olive : 1 cc
- Eau : 0,5 dl- 1 dl

Espuma de topinambour :

- 2/3 racines de topinambours pelés
- 1.5 dl lait/crème
- Sel/ poivre

PREPARATION

Farce :

Sauter les champignons à la Lyonnaise en laissant s'évaporer l'eau de végétation

Laisser refroidir

Mixer avec le reste des ingrédients (la masse ne doit pas être trop fine)

Rectifier si nécessaire

Farcir les raviolis

Pâte à ravioli :

Mélanger délicatement les œufs à la farine

Ajouter l'eau petit à petit

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple (rapidement)

Laisser reposer au minimum 1 heure avant de travailler

Espuma de topinambour :

Peler et découper les racines, mettre dans une casserole et mouiller à hauteur (env. 1.5 dl), saler légèrement

Passer au robot coupe/coupe le plus finement possible

Passer ensuite au chinois

Rectifier l'assaisonnement

Mettre au siphon, ajouter 2 cartouches, laisser reposer 15 minutes

Utiliser

Chips de topinambours :

Tailler les racines finement à la mandoline, rincer à l'eau

Frire à 180°

FINITION ET PRESENTATION

Disposer les raviolis sur le fond, ajouter l'espuma

Saupoudrer de poudre de bolet

Ajouter quelques lamelles de truffes fraîches (truffes de Bonvillars)

Disposer quelques chips, servir !!!!