

Raviolis aux truffes en bouillon gras



Pour deux personnes :

- une petite vingtaine de feuilles de pâte à raviolis (type Wonton)
- une truffe noire melanosporum de 30g environ
- 50g de mascarpone
- 1/2 jaune d'oeuf- de l'ail surgelé, un tout petit peu (surgelé parce qu'il est beaucoup moins puissant et que si l'ail ressort trop, ça gâche tout)
- 1 cc de parmesan râpé
- sel et poivre blanc du moulin
- du bouillon de volaille maison pas trop dégraissé si possible. Ou sachet de bouillon de volaille Ariaké ou un bouillon quel qu'il soit, mais de bonne qualité. Bannissez svp les tablettes Maggi, Ducros, tout comme les équivalents bios, ils sont moins glutamatés mais pas vraiment meilleurs (si tant est qu'il y a ait un peu volaille dedans, par les temps qui courent, méfiance !).

1. La farce. Râpez la truffe, gardez éventuellement un petit morceau pour les finitions. Mélangez tous les ingrédients de la farce (mascarpone, ail, jaune d'oeuf, truffe râpée, sel et poivre, parmesan). C'est tout gris mais qu'est-ce que ça sent bon... d'ailleurs on a le droit de goûter pour rectifier l'assaisonnement. Attention, ne pas forcer sur le parmesan, sinon, on ne sentira plus assez la truffe. Si la farce paraît un peu liquide, on peut ajouter éventuellement 1/2 cc rase de fécule ou de maïzena.

2. Les raviolis. Déposez un peu de farce au milieu de chaque feuille de ravioli. Badigeonnez d'eau froide tout autour de la farce pour que la pâte, une fois repliée sur elle-même, colle bien. Pliez en deux, en forme de triangle, par exemple, ou selon votre souhait. Coupez à l'aide d'emporte-pièces (ici, une demi-lune cannelée). Déposez les raviolis sur une feuille de papier cuisson, sans les entasser, jusqu'au moment de les faire cuire. Si vous les préparez à l'avance, farinez-les très légèrement et stockez-les au frigo dans une boîte hermétique.

3. La cuisson. Faites chauffer le bouillon de volaille sans le faire bouillir, il doit juste frémir. Vérifiez qu'il est assez salé. Plongez les raviolis 2-3 minutes et, dès qu'ils remontent à la surface, servez-les dans une assiette creuse, accompagnés d'un peu de bouillon, d'une noix de beurre et de brisures ou de lamelles de truffes s'il vous en reste.

