

## RAVIOLI A LA BROUSSE ET AUX PLEUROTES JUS DE PERSIL PLAT ET GINGEMBRE



**Facile Préparation: 30 mn si la pasta est déjà faite Cuisson: 20 mn (10 + 10)**

### **Pour 4 personnes:**

#### **Pour les ravioli:**

12 ronds de pâtes à lasagnes de 10-12 cm de diamètre (pâte maison ou achetée toute faite)  
350 g de pleurotes  
3 càs d'échalotes hachées finement  
1 gousse d'ail hachée  
250 g de brousse fraîche  
2 càs de persil plat haché  
1 càs d'huile d'olive + 1 càs de beurre  
Sel et poivre (de cubèbe par exemple)

#### **Pour le jus vert:**

4 càs de persil plat haché  
1 càc de gingembre râpé  
1/2 jus de citron  
3 càs d'huile d'olive  
Sel

#### **La farce:**

Nettoyer les pleurotes et les hacher assez finement au couteau (c'est le plus long!), réserver.  
Faire fondre les échalotes dans le mélange beurre-huile d'olive pas trop chaude jusqu'à ce qu'elles soient transparentes, ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute. Mettre les pleurotes dans la même poêle et les faire cuire 6-7 minutes, laisser tiédir.

Dans un saladier, écraser la brousse tiédie avant d'incorporer le persil haché, bien mélanger et ajouter les pleurotes. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivrer.

#### **Les ravioli:**

Façonner des croissants en prélevant la valeur d'une grosse noix de farce et la déposer sur une moitié du disque de pâte. Réserver.

#### **Cuisson:**

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et y jeter les ravioli. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.

#### **La sauce:**

Mixer ensemble l'huile, le citron, le gingembre et le persil. Saler et réserver.

Bien égoutter les ravioli avant de les dresser sur l'assiette en les arrosant d'un peu de sauce.