

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.