

## Ravioles Forestières au chèvre

Pour 4 personnes :

- 300g de farine, 3 œufs, 6 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2càs de lait, 10g de gingembre frais, 1 citron, 12 brins de ciboulette, 500g de champignons variés, 80g de bûche de chèvre, 3 échalotes, sel et poivre.

Coupez la base du pied des champignons et nettoyez-les soigneusement, émincez-les et passez-les dans l'eau additionnée du jus d'un demi-citron.

Émincez les échalotes et faites-les fondre dans 2càs d'huile d'olive, puis ajoutez les champignons égouttés, laissez cuire 6mn à feu doux, salez, poivrez et réservez.

Préparez la sauce en mixant le gingembre, ciboulette, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le jus du demi citron restant, mélangez la farine+œufs+2càs d'huile et 2càs de lait jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte et découpez des ronds de 10/12 cm avec un emporte-pièce, ajoutez sur chaque rond de pâte une grande cuillerée de champignons et des petits morceaux de chèvre frais, refermez en soudant les bords (ajoutez un peu d'eau et pressez avec les dents d'une fourchette).

Passez les raviolis dans l'eau frémissante et retirez-les dès qu'ils remontent à la surface, égouttez, dressez dans une assiette chaude accompagnée de sauce tiède

