

INGRÉDIENTS

pour env. 20 ravioles

FARCE AU GRUYÈRE

- 75g de Gruyère AOP
- 100 ml de vin blanc (Chasselas)
- 1/2 c. à soupe de maïzena
- Poivre

PÂTE À RAVIOLES

- 150 g de farine
- 1 oeufs entier + 1 jaune
- 1/2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

GARNITURE ET ACCOMPAGNEMENTS

- 250 g de bolets frais
- 1 noix de beurre
- Origan sauvage frais
- Sel

DÉCLINAISON DE BOLETS, RAVIOLES ET ORIGAN SAUVAGE

avec le chef Grégory Wyss

PRÉPARATION

FARCE AU GRUYÈRE

01. Râpez le Gruyère AOP.
02. Dans une petite casserole, versez le vin blanc et ajoutez le fromage râpé et la maïzena.
03. Faites fondre à feu doux en remuant continuellement jusqu'à obtenir une texture homogène et lisse.
04. Poivrez selon votre goût.
05. Versez la préparation dans de petits moules à ramequin.
06. Placez au congélateur pendant environ 8 heures ou une nuit complète.

PÂTE À RAVIOLES

07. Mélangez tous les ingrédients et pétrissez 10 minutes, jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.
08. Formez une boule, couvrez et laissez reposer 30 minutes à température ambiante.
09. Farinez le plan de travail et étalez finement la pâte (environ 1 mm d'épaisseur).
10. Découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce.



RAVIOLES

11. À l'aide d'un pinceau, humidifier légèrement les bords des disques pour que la raviole se ferme bien.
12. Sortez la farce du congélateur et découpez en deux portions régulières.
13. Disposez un morceau de farce au centre de chaque disque.
14. Repliez la pâte et soudez soigneusement les bords pour former les ravioles.
15. Faites cuire les ravioles 3 minutes dans de l'eau bouillante non salée.
16. Égouttez délicatement et réservez.

BRUNOISE DE BOLETS

17. Couper les bolets en petits cubes réguliers.
18. Faites-les revenir à feu vif dans une sauteuse avec une noix de beurre.
19. Salez légèrement, mélangez et réservez.

CHIPS DE BOLETS

20. Détaillez de fines lamelles de bolets.
21. Disposez-les sur une plaque et faites-les cuire au four à température douce jusqu'à obtenir une texture croustillante.

BÂTONNETS DE BOLETS FRITS

22. Taillez les bolets en fins bâtonnets.
23. Faites-les frire dans une huile bien chaude jusqu'à légère coloration.
24. Égouttez sur un papier absorbant et salez légèrement.

DRESSAGE

01. Disposez un lit de brunoise de bolets au fond d'une assiette creuse.
02. Déposez délicatement deux ravioles par assiette.
03. Ajoutez les bâtonnets frits et chips de bolet pour apporter texture et volume.
04. Parsemez de fleurs et de feuilles d'origan sauvage.
05. Terminez en arrosant d'un léger bouillon de bolets chaud.