



Ravioles au petit Rond de Treslemont

Rémy MICHELAS



Plat



30min



2min



4pers.

Ingrédients

Pour la pâte à raviole

- 150g de farine de châtaigne
- 150g de farine de blé
- 125g d'eau
- 40g de beurre

Pour la farce

- 2 petits ronds de Treslemont (fromage local)
- 2g de beurre
- 20g de farine
- 150g de lait
- Persil, ail et fleur de sel
- Pignons de pain grillés

Pour le tartare de légumes

- 1 radis noir
- 1 butternut
- Noisettes
- Fleur de sel

Pour le consommé

- 1l de fond de blanc de volaille
- 100g de cèpes secs

Préparation

Pour la pâte à raviole

1. Mélanger les farines
2. Faire bouillir l'eau et le beurre
3. Mélanger l'eau chaude et le beurre fondu à la farine dans un robot de cuisine, équipé d'un batteur plat

Pour la farce

1. Hacher le persil et l'ail
2. Réaliser une béchamel avec le beurre, la farine et le lait
3. Mélanger le petit rond de Treslemont avec la béchamel et la persillade ainsi que les pignons de pain grillés

Tartare de légumes

1. Tailler les radis et le butternut en fine brunoise
2. Griller les noisettes, les hacher et incorporer aux légumes

Pour le consommé

1. Faire infuser les cèpes secs dans le fond blanc de volaille



LE BOURBON - 04 71 59 06 54

Place de la Victoire
43200 - Yssingaux