

Ravioles de veau à la truffe

Ingrédients pâte à raviole:

500g de farine
5 œufs

Ingrédients farce :

1kg de sauté de veau
1 truffe
3 œufs
1 cuillère à soupe de mascarpone

Ingrédients Sauce:

du fond de veau
Crème fraîche liquide 30 cl

Découper grossièrement le sauté de veau, le poêler à l'huile d'olive puis le passer au hachoir.

Assaisonner et incorporer les œufs, la truffe râpée et le mascarpone. Bien mélanger puis réserver au frais.

La pâte à ravioles :

Mélanger la farine et les œufs pour obtenir une boule de pâte bien ferme, laisser reposer avant de la travailler.

Passer la pâte au laminoir pour obtenir de belles bandes pas trop fines. Y déposer des noisettes de farce et recouvrir d'une autre bande. Découper de larges carrés autour de la noisette de farce.

Plonger les ravioles dans l'eau bouillante salée pendant trois minutes, les rincer à l'eau froide en fin de cuisson.

Réaliser la sauce avec le fond de veau et la crème, y déposer les ravioles cuites, dresser le tout avec un siphon à la truffe (facultatif : 50 cl de crème liquide et de la truffe râpée, sel poivre).

Bon appétit

Recette proposée par :

Jean-François RUBBO ,

La Gargote

12, Rue Edouard Grosjean

54520 Laxou

03 83 28 22 10