



SERVI AVEC  
AOC MADIRAN  
GÉOGLYPHE

# Ravioles aux cèpes, châtaignes et effiloché de canard confit



PRÉPARATION  
+ 2h

CUISSON  
5 min



DIFFICULTÉ  
moyen



POUR  
5 personnes



Retrouvez d'autres recettes sur [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

## Pour la pâte à ravioles :

400 g de farine  
—  
4 œufs  
—  
1 bonne pincée de sel

## Pour la farce des ravioles :

1 belle cuisse de canard confit  
—  
200 g de châtaignes cuites  
—  
100 g de cèpes cuits  
—  
Zestes d'une orange bio  
—  
Huile d'olive, vinaigre, balsamique  
—  
Sel, Poivre

## Pour la sauce :

1 c. à s. de miel d'acacia  
—  
1 c. à s. de vinaigre balsamique

## POUR LA SAUCE

Mélanger le miel et le vinaigre balsamique dans un bol jusqu'à complète homogénéisation.

## PRÉPARATION DE LA FARCE

Dégraissier la cuisse de canard confit, et la cuire à feu moyen à la poêle. Une fois cuite, enlever la chair et l'effiloche. Mixer les châtaignes et les cèpes, jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Dans un saladier, mélanger l'effiloché, la purée de châtaignes et cèpes, les zestes d'orange, 1 c. à s. de vinaigre balsamique, et le sel et poivre. Réserver au frais jusqu'au montage.

## PRÉPARATION ET CUISSON DES RAVIOLES

Sur un plan de travail, déposer la farine en formant un puits. Ajouter les œufs et le sel au centre, et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Pétrir plus fermement la pâte environ 10 min jusqu'à obtention d'une texture souple et élastique. Former une boule, l'envelopper dans un torchon propre, et laisser reposer 1h à température ambiante.

Étaler la pâte au laminoir sur une épaisseur d'1 mm max. Détailler 60 disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 6 cm de diamètre.

Garnir la moitié des disques d'une cuillère de farce, humidifier les bords de la raviole avec un peu d'eau, puis la recouvrir d'un deuxième disque en prenant soin de bien coller les bords ensemble.

Dans une casserole, faire chauffer à feu fort l'eau avec un peu de sel. Quand l'ébullition est atteinte, plonger les ravioles et les cuire al dente. Astuce : Les ravioles sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface.

Servir les ravioles dans des assiettes creuses (6/personne) avec un trait de sauce au miel. \*

*Plaimont*

Partagez vos  
meilleurs moments

#PLAIMONT

