



Latin : *Lepista nuda*
Français : Lépiste nu
Vernaculaire : Pied bleu

RAVIOLI

1 boîte de pâte à Won Tong ou
une recette de pâte fraîche

FARCE

1 c. à soupe d'huile d'olive
8 oz de pieds bleus émincés
1 échalote française émincée
2 gousses d'ail hachées
3 c. à soupe de vin de xérès
1/2 tasse de fromage ricotta
1 c. à thé de poudre de cèpes
1 c. à thé de jus de citron
Sel et poivre du moulin, au goût

BEURRE DE SAUGE

1/3 tasse de beurre salé
Feuilles de sauge émincées, au goût
2/3 tasse de tomates cerises, confites
Parmesan râpé, au goût
Huile de noisette (facultatif)

Bon appétit!
Micheline

En octobre, nous commençons à trouver de beaux pieds bleus. On pourrait tout aussi bien utiliser des bolets qui sont abondants à cette période.

J'ai simplifié cette recette pour qu'elle soit rapide à faire. Si vous êtes amateurs de pâtes fraîches, allez-y faites-vous plaisir, le résultat n'en sera que meilleur.

RAVIOLIS AUX PIEDS BLEUS

LA PRÉPARATION

1. Préparez la farce. Dans un grand poêlon, à feu moyen, chauffez l'huile et laissez colorer les champignons quelques minutes. Ajoutez l'échalote et poursuivez la cuisson 5 minutes, ou jusqu'à ce que les champignons aient rendu leur eau et soient caramélisés. Ajoutez l'ail, remuez, déglacez au xérès et laissez réduire à sec. Au robot culinaire, réduisez la préparation en purée presque lisse. Mélangez avec le reste des ingrédients (ricotta, poudre de cèpes et jus de citron). Salez, poivrez et laissez refroidir.
2. Pour préparer les raviolis, sur un plan de travail, étalez des carrés de pâtes. Déposez environ 5 ml (1 c. à thé) de farce par ravioli. Humidifiez le pourtour de la pâte avec un peu d'eau et recouvrez d'une deuxième abaisse. Scellez la pâte en appuyant fermement.
3. Répétez ces opérations jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farce.
4. Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Plongez les raviolis et laissez cuire 2 à 3 minutes. Pour vérifier s'ils sont cuits, pressez avec les doigts le bord d'un ravioli; la pâte doit être tendre mais pas molle. Égouttez et répartissez les raviolis dans les assiettes.
5. Préparez le beurre de sauge. Chauffez un petit poêlon à feu moyen-vif avec le beurre. Lorsque le beurre commence à crépiter, ajoutez la sauge et les tomates confites. Versez aussitôt le beurre de sauge sur les raviolis. Saupoudrez de parmesan, donnez un tour de poivre du moulin et versez un mince filet d'huile de noisette.

