



514 750 6050
info@laguildeculinaire.com

RAVIOLIS DE CARBONADE FLAMANDE

Rendement : 12 unités

Préparation : 25 minutes – Cuisson : 10 minutes

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinaire / Mention obligatoire

INGRÉDIENTS

2 champignons de Paris, en dés
5 ml (1 c. à thé) beurre de cacao Mycryo
15 ml (1 c. à table) ciboulette, ciselée
250 gr (9 oz) de carbonade effilochée
30 ml (2 c. à table) sauce de la carbonade
2 gousses d'ail, hachées
12 cercles de pâte Won-ton
30 ml (2 c. à table) beurre non salé
Sel et poivre au goût

La garniture

Sauce de la carbonade
Micro-pousses
Tomates cocktail
Fleur de sel

MÉTHODE

Dans un bol, saupoudrez les dés de champignons de beurre Mycryo.

Dans une poêle chaude, faites colorer les champignons.

Dans un bol, mélangez les champignons, la ciboulette, l'effiloché et la sauce de la carbonade et l'ail. Vérifiez l'assaisonnement.

Au centre de chaque cercle de pâte Won ton, disposez une boule de préparation obtenue.

Mouillez les bords de chaque pâte et repliez la pâte sur elle-même pour former une demi-lune.

Dans une casserole, portez à ébullition de l'eau, salez et plongez les raviolis pour 3 minutes de cuisson puis égouttez-les.

Plongez les raviolis obtenus dans la bière bouillante, laissez cuire 5 minutes puis égouttez-les sur du papier absorbant.

Dans un bol, rassemblez les raviolis et ajoutez un peu de beurre pour éviter qu'ils ne collent ensemble.

Le montage

Dans chaque assiette, déposez dans le creux un peu de sauce de la carbonade. Disposez en rosace les raviolis, ajoutez quelques micro-pousses au centre et quelques tomates cocktail, un peu de poivre et de fleur de sel.

