

*Crème de citrouille, raviole de cèpes et giroles, nouillette ailée cèpes et  
noisettes* 10 personnes



<p>1.5 kg Potiron 3 oignons 3 poireaux 50 g beurre 3.5 l lait 0.4 l crème Gros sel / poivre</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Crème de citrouille</u></b></p> <p>Eplucher les légumes Tailler la courge en petits cubes Emincer les oignons et les blancs de poireaux Suer au beurre oignons et poireaux (saler et mélanger avant, pour éviter que cela brûle) Ajouter la courge, mouiller au lait. Assaisonner (20g de sel/l) Cuire à petits frémissements 40 minutes Mixer, crémer et mettre au point.</p> 
<p>30 feuilles de pâte à raviole (carrés 10x10 : chinois ou même Carouf) 2 échalotes ¼ botte de persil 4 gousses ail Beurre 0.2 l crème 0.5 kg cèpes 0.5 kg de giroles</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Raviole de cèpes et giroles</u></b></p> <p>Nettoyer les champignons Ciseler les échalotes, hacher le persil et l'ail Sauter les champignons de façon à faire rejeter leur eau de constitution (conserver le jus !) Bien faire sauter les champignons, ajouter les échalotes, l'ail et le persil. Monter les ravioles en les farçant avec le mélange de champignons, les badigeonner de beurre Pocher au fond blanc (fond de veau tout fait ou maison : comme fond brun mais avec vin blanc et eau) Réduire le jus de cuisson des champignons et crémer (mousser)</p>



### Mouillette aillée aux cèpes et noisettes

5 tranches de pain de mie  
2 gousses d'ail  
50g de beurre  
100g de noisettes entières  
200g de cèpes

Tailler des bâtonnets de pain de mie de 10 cm x 2cm  
Clarifier le beurre (séparer la matière grasse du petit lait)  
Beurrer les mouillettes et toaster (griller), frotter à l'ail  
Emincer les cèpes en fines lamelles et passer ss le grill, torréfier les noisettes ; disposer sur les mouillettes  
Dresser les mouillettes



### Dressage

Disposer les raviolis au fond de l'assiette, verser dessus la crème de citrouille bien chaude. Emulsionner la crème et le jus de cuisson des champignons et déposer l'écume obtenue sur le potage. Servir les mouillettes sur une assiette.



Quelques remarques :

- Cuisson de légumes : assaisonner uniquement l'eau de cuisson 20g de sel / litre
- Produits congelés : ne jamais décongeler avant la cuisson ni les petites pièces ni les produits de la mer (c'est une question d'hygiène – sûrement à appliquer quand ça fait sens)
- C'était très bon mais bien compliqué ; les raviolis pourraient aussi bien être servis a part.