



Ravioli au sureau avec sauté de champignons

 végétarien

Ingrédients

Plat principal
Pour 4 personnes

- 200 g** de baies de sureau, pesées équeutées
- 2 cs** de sucre
- 250 g** de ricotta
- 3 cs** de gruyère râpé
- 2 cs** de chapelure
- ½ cc** de sel
- un peu** de poivre
- 3 rouleaux** de pâte fraîche de 125 g
farine pour abaisser la pâte
- 1** oignon rouge
- 400 g** de champignons mélangés, p. ex. chanterelles,
bolets, pleurotes du panicaut
- 50 g** de beurre
- 1 cc** de mélange aux 5 épices
- 1 botte** de ciboulette
- 2 cs** de vinaigre balsamique
- 1 cs** de beurre

À vos tabliers!

Préparation: env. 40 minutes

1

Pour les ravioli, rincer les baies de sureau à l'eau froide et bien les égoutter. Les porter à ébullition avec le sucre et cuire à couvert env. 5 min. Bien mélanger la moitié du jus de sureau avec la ricotta, le gruyère, la chapelure, le sel et le poivre. Dérouler la moitié de la pâte. Poser les morceaux bout à bout pour obtenir une longue bande. Dresser des petits tas de farce à la cuillère, à intervalles de 7 cm, en formant deux rangées (donne env. 20 tas). Humidifier la pâte autour de la farce avec un peu d'eau. Dérouler la pâte restante, l'abaisser légèrement sur un peu de farine puis la déposer sur la pâte avec la farce et presser soigneusement autour des tas de farce. Découper des ravioli à l'aide d'une roulette. Laisser gonfler dans de l'eau salée à feu moyen pendant 6-7 min.

2

Pour les champignons, tailler l'oignon en quartiers. Nettoyer les champignons et les couper en bouchées. Chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive et faire revenir pendant env. 4 min le mélange d'épices, l'oignon et les champignons. Saler et poivrer. Couper fin la ciboulette et l'intégrer à la préparation.

3

Pour le balsamique au sureau, porter brièvement le reste de jus de sureau et le vinaigre balsamique à ébullition, puis ajouter le beurre. Saler et poivrer. Dresser les ravioli et les champignons, puis arroser de balsamique au sureau.

Recettes: Feride Dogum

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/ravioli-au-sureau-avec-saute-de-champignons>

Les p'tits trucs

La cueillette des baies de sureau a généralement lieu début septembre. Détachez les petits fruits des ombelles et ne conservez que les baies mûres reconnaissables à leur couleur foncée; éliminez les plus claires.

Également délicieux avec du jus de sureau à la place des baies.

Pour profiter de sureau tout l'hiver, placez les baies crues au congélateur.

Ne mangez pas de sureau cru! La consommation de baies crues est déconseillée car elles peuvent provoquer des vomissements et des diarrhées. En effet, les fruits contiennent une substance toxique, la sambunigrine, qui disparaît à la cuisson.