

Ravioles aux Morilles Sauce au Porto

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 15 inutes

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	2/3 de tasse
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- EAU	un peu (tiède)
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	8g déshydratées
- FROMAGE "RICOTTA"	150-175 g
- PORTO	5 cl
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- AIL EN POWDRE	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	
- PAPRIKA	en déco

Recette:

- Réhydratez les morilles dans de l'eau froide (environ 15 minutes).
- Confectionnez la pâte comme indiqué à la recette DI-53.
- Lorsque les morilles sont tendres, coupez-les en lamelles. Faites-les revenir dans un peu de beurre pendant 2 minutes. Salez, poivrez, muscadez et ajoutez un peu d'ail.
- Egouttez les champignons en conservant la graisse de cuisson puis taillez-les finement au couteau.
- Dans un plat creux, mélangez la ricotta, les champignons, sel et poivre.
- Pour le montage des ravioles, abaissez la pâte au laminoir jusqu'au niveau 6-7 puis déposez une plaque sur la forme à raviole. Farcissez à l'aide d'une cuillère puis fermez avec une autre plaque de pâte. Découpez les raviolis et laissez-les sécher.
- Préparez la sauce dans la poêle de cuisson des morilles en délaçant avec le Porto puis versez la crème. Poivrez et laissez réduire doucement en remuant de temps en temps.
- Faites cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes. Egouttez.
- Servez les ravioles nappées de sauce au Porto et saupoudrez d'une pincée de paprika.

