



Ravioles de pleurotes à la crème d'oseille

INGRÉDIENTS

- 2 feuilles de lasagnes fraîches
- Crème d'oseille :
- 20 feuilles d'oseille (du jardin pour moi)
- 10cl de crème fraîche
- sel
- Un quart de verre de vin blanc
- Beurre
- Farce :
- 500 g de pleurotes hachées
- 50 g d'oignons haché
- 50 g d'échalotes hachées
- 70 g de beurre
- 150 g de blanc de poulet cuit
- 70 g de jambon blanc
- 3 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- origan
- Sel, poivre

Temps de préparation : 45mn

Temps de cuisson : 20mn

Temps total : 1H5mn

PRÉPARATION

Faire revenir l'oignon et l'échalote hachées dans une poêle avec l'huile et le beurre. Ajouter ensuite les pleurotes que vous aurez nettoyées et hachées au préalable. Faire revenir en remuant souvent jusqu'à évaporation complète. Ajouter le blanc de poulet et le jambon hachés. Parfumer à l'origan. Déglicer au vin blanc, laisser réduire et tiédir. Réserver au chaud.

Crème d'oseille : retirer les nervures des feuilles et laver les à l'eau froide. Essorer et ciseler. Dans une casserole, faire chauffer à feu doux un peu d'huile d'olive, ajouter les feuilles d'oseille, mélanger. Lorsque les feuilles deviennent légèrement brunes ajouter le reste de vin blanc. Saler et poivrer et laisser le vin s'évaporer et ajouter la crème fraîche. Réserver au chaud. Pendant ce temps faire cuire les feuilles de lasagnes dans de l'eau bouillante salée en prenant soin qu'elles restent bien "al dente". Les égoutter sur un torchon propre.

Dressage : disposer une plaque de lasagne sur une assiette chaude, garnir d'une couche de farce puis recouvrir d'une plaque de lasagne, napper de crème d'oseille et déguster chaud.