

*Entrées chaudes à la viande*

# Raviole d'escargot mousseux à l'ail doux



**50 min** 45 min 5 min 0 350  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la farce

36 **Escargot(s)**  
 100 g **Champignon(s) de Paris**  
 50 g **Beurre**  
 1 **Gousse(s) d'ail**  
 1 **Echalote(s)**  
 1 branche(s) **Thym**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour les ravioles

12 feuille(s) **Pâte à ravioles**  
 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
 1 **Sel**  
 4 branche(s) **Persil plat**  
 4 branche(s) **Ciboulette**

### Ingrédients pour la sauce

5 **Gousse(s) d'ail**

## Étape 1

### Préparation de la farce

- 1 Couper les escargots en 4 à l'aide d'un couteau d'office, faire chauffer une poêle avec le beurre et les faire revenir quelques minutes.
- 2 Laver les champignons de Paris et les couper en 4 ou en 6 selon leur taille.
- 3 Éplucher et hacher l'échalote à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Éplucher et hacher l'ail à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Faire suer l'échalote dans une poêle chaude puis ajouter les champignons émincés, le thym et l'ail.
- 6 Faire revenir quelques minutes puis ajouter les escargots.
- 7 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois et assaisonner de sel et de poivre. Réserver.

## Étape 2

### Préparation des ravioles

- 1 Verser les jaunes d'œufs dans un bol, saler légèrement et mélanger à l'aide d'un pinceau.
- 2 Étaler les pâtes à ravioles et les dorer avec les jaunes

d'œufs à l'aide d'un pinceau.

- 3 Faire dorer les pâtes à ravioles quelques minutes dans une poêle chaude.
- 4 Répartir la farce sur les ravioles et les fermer en formant un triangle. Réserver au frais.

2 dl **Crème liquide (fleurette)**

1 **Sel**

1 **Poivre**

### Étape 3

#### Préparation de la sauce à l'ail

- 1 Porter à ébullition une casserole d'eau.
- 2 Éplucher et couper en deux les gousses d'ail pour en retirer le germe.
- 3 Plonger les gousses d'ail dans l'eau bouillante pendant quelques minutes.
- 4 Les égoutter dans une passoire puis les mettre dans une autre casserole avec la crème.
- 5 Faire chauffer et laisser cuire pendant 10 minutes.
- 6 Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et assaisonner de sel et de poivre.

### Étape 4

#### Finition et dressage

- 1 Porter à frémissements une casserole d'eau salée et pocher les ravioles pendant 3 minutes.
- 2 Les disposer ensuite sur une assiette à l'aide d'une écumoire et déposer un peu de crème d'ail bien mousseuse sur les ravioles.
- 3 Décorer éventuellement avec de la fleur de ciboulette et du persil.