

Raviolis au veau ragout de champignons et choux de Bruxelles



Mon choix.



Durée totale: 3 h 40 min



Temps actif: 1 h 30 min



Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 350 g** cou de veau suisse, en morceaux d'env. 4 cm
- 1 cc** sel
- 1 cs** beurre à rôtir
- 1** échalote, hachée finement
- 1** carotte, en petits dés
- 1 brin** thym
- 1.5 dl** vin blanc sec
- 7 dl** bouillon de viande
- 300 g** farine blanche
- 2** œufs, battus
- 400 g** choux de Bruxelles, coupés en deux
- 2 cs** huile d'olive
- sel, poivre
- 300 g** champignons mélangés (p. ex. champignons de Paris, pleurotes en huître etc.), coupés
- 50 g** farine
- 1 cs** beurre à rôtir
- 1** gousse d'ail, hachée finement
- 1 dl** vin blanc sec
- 2.5 dl** bouillon de champignons
- 1.5 dl** crème entière
- sel, poivre

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 782** kcal
- 41 g** de protéines
- 72 g** de glucides
- 31 g** de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

Préparation

- 1 Saler la viande. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle, y faire revenir la viande env. 3 minutes de tous les côtés, retirer de la poêle. Faire revenir l'échalote, la carotte et le thym dans la même poêle env. 22 minutes. Remettre la viande dans la poêle, déglacer avec le vin, décoller les sucs. Ajouter le bouillon jusqu'à ce que la viande soit entièrement recouverte. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen env. 1,5–2 heures, retirer le brin de thym. Retirer la viande du bouillon. Réduire le bouillon à env. 1 dl. Effiloche la viande à l'aide de deux fourchettes ou avec les mains, mélanger au bouillon, laisser refroidir légèrement, réserver.
- 2 Verser la farine dans un récipient, former un puits. Verser les œufs dans la fontaine, pétrir jusqu'à obtenir une pâte élastique. Envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer env. 30 minutes.
- 3 Mélanger les choux de Bruxelles avec l'huile, assaisonner. Répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson. Cuire env. 25 minutes dans le four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante/air pulsé).
- 4 Rouler les champignons dans la farine, tapoter pour enlever l'excédent. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle, y faire revenir l'ail env. 1 minute. Faire revenir les champignons à feu vif env. 5 minutes. Déglacer avec le vin. Ajouter le bouillon de champignons et la crème, assaisonner, cuire env. 5 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe, réserver au chaud.
- 5 Abaisser la pâte finement sur un peu de farine ou à l'aide d'une machine à pâtes. Découper 24 rondelles d'env. 10 cm de Ø. Répartir la farce sur la moitié des rondelles de pâte. Badigeonner les bords d'un peu d'eau. Recouvrir avec les rondelles restantes, bien presser les bords et, si désiré, découper à l'aide d'un emporte-pièce ondulé et/ou décorer avec une fourchette. Déposer les raviolis sur un linge fariné.
- 6 Cuire les raviolis dans de l'eau salée frémissante pendant environ 5 minutes, puis les retirer. Servir avec le ragoût de champignons et les choux de Bruxelles. Conseil: Pour des pâtes festives ou colorées, ajouter un peu de concentré de tomate ou de jus de betterave au mélange de farine et d'œuf.