

# Raviolis aux pesto d'ail des ours, champignons et écorce de mandarine



“ Délicieux ! Le petit extra dans cette recette inventée, l'écorce de mandarine séchée et râpée et le pesto conservé au congélateur.”

## Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 250 à 350 g de pâte à pâtes fraîches (lasagne, raviolis...)
- 250 à 350 g de [champignons de Paris](#)
- 4 à 5 c. à soupe de [pesto d'ail des ours aux pignons et parmesan](#)
- 50 à 100 pignons de pin
- ¼ [écorce de mandarine séchée](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le service...

- 16 à 24 pignons grillés à sec
- 100 à 150 g de râpé
- 4 à 6 c. à soupe de crème fraîche

## Les Étapes :

Rincez puis séchez les champignons. Tranchez-les. Faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive. Lorsque les champignons ont rendu leur eau de végétation, faites cuire jusqu'à évaporation complète de cette dernière. Transférez les champignons dans un bol et mixez-les avec le pesto à l'ail des ours. Râpez le morceau d'écorce de mandarine. Assaisonnez. Ajustez la consistance du pesto avec de l'huile d'olive. Il ne doit pas être trop épais.

Étalez la moitié de la pâte à raviolis. Répartissez des petits tas de farces à intervalles réguliers. Déposez un pignon de pin sur chaque tas de farce. Mouillez la pâte au pinceau entre les petits tas de farce. Déposez l'autre moitié de pâte à ravioli sur la première. Pressez les pâtes entre les tas. Coupez les raviolis à la roulette dentelée ou au couteau. Déposez les raviolis (*sans qu'ils se touchent*) sur une plaque de cuisson chemisée d'une feuille de papier cuisson. Faites-les sécher au moins 1 heure à température ambiante.

Si vous ne les consommez pas dans l'immédiat, roulez le papier cuisson que vous prendrez soin de déposer dans un sachet plastique que vous conserverez au frais.

Au moment de les consommer, faites bouillir de l'eau salé. Ajoutez délicatement les raviolis dans l'eau bouillonnante. Dès qu'ils remontent à la surface récupérez-les à l'écumoire.

Servez-les avec une cuillère de crème fraîche, du râpé et quelques pignons grillés à secs.

## Et Que Dire De Plus ?

- La pâte à raviolis se vend en Allemagne en rouleau de 500 g. Où la trouvez-vous ?
- Remplacez les champignons de Paris par 250 g de champignons sauvages frais (ou 50 g de secs que vous réhydraterez et rincez avant de suivre la recette).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/raviolis-au-pesto-ail-des-ours-champignons-et-ecorce-de-mandarine/>