***Ravioles aux marrons et céleris et leur crème aux morilles***

***Pour 8 personnes***

Pâte à raviole

400g de farine

200ml d'eau chaude (40°C)

Garniture

140g de céleri épluché et coupé en petits morceaux

135g de marron

60g de noisettes

1cuil à soupe d'huile d’olive à la truffe

Crème aux morilles et gorgonzola

80g de lait

60g de gorgonzola

200ml de bouillon de légumes

1 cuil soupe de calvados

1 cuil à café de maïzena

3 morilles déshydratées par personnes

8 tranches de lard très fines (en chiffonnade)

Préparez une purée de céleri: Coupez le céleri en petits morceaux et faites-les dorer à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Versez de l'eau à hauteur, couvrez et laissez cuire 20 minutes. Quand les morceaux sont moelleux égouttez-les et écrasez-les en purée en y ajoutant 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à la truffe. Salez, poivrez et réservez.

Poêlée de marrons aux noisettes: Concassez les noisettes et coupez les marrons cuits en morceaux. Faites-les dorer quelques instants à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Réservez.

Réhydratez le morilles en les plongeant dans un bol d'eau et en les passant 3 minutes au micro-onde. Egouttez et gardez 4 cuil à soupe d'eau de réhydratation.

Faites revenir les morilles à la poêle dans un filet d’huile d'olive

Préparez la pâte: mélangez l'eau chaude et la farine sans trop pétrir, formez une boule de pâte et laissez-la reposez 30 minutes recouverte d'un torchon.

Pour étalez la pâte j'ai utilisé la machine à pâte jusqu'au cran 5.

Déposez les bandes de pâte sur un plan de travail bien fariné, à l'aide d'un emporte- pièce de 8 cm de diamètre découpez 48 disques de pâte. Déposez une petite cuillère à café de purée de céleri sur la moitié des disques de pâte puis ajoutez un peu du mélange marron-noisette sur la purée et refermez les ravioles avec un deuxième disque de pâte. Pressez les bords pour les souder et réserver le temps de tout faire. (Il devrait rester un peu de poêlée marron-noisette, gardez-la pour compléter la sauce)

Faites bouillir un grand volume d'eau et plongez-y vos ravioles 2-3 minutes, quand elles remontent à la surface elles sont cuites, sortez les de l’eau avec une écumoire et laissez-les égouttez sur une grille.

Préparez la sauce: Versez le lait dans une casserole, portez à frémissement et incorporez le gorgonzola, laissez le se dissoudre dans le lait tout en mélangeant avec une cuillère en bois. Ajoutez le bouillon, les 4 cuillères d'eau d'hydratation des morilles et le calvados. Incorporez les deux cuillères à café rases de maïzena et le restant de poêlée aux marrons et noisettes mélangez bien et portez à ébullition, la sauce va légèrement épaissir.

Faites griller les tranches de lard à la poêle juste au moment de monter les assiettes.

Servez 3 ravioles par personnes dans des assiettes creuse, ajoutez un peu de sauce, 3-4 morilles et 1 tranche de lard grillée, saupoudrez d'un peu de thym séché et bon appétit.