



**LA CRUSTACERIE.FR**

Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

# *Raviolis de cabillaud*

*Sauce crémeuse, girolles*

Pour 4 personnes | Préparation : 1h | Cuisson : 20 min



## INGRÉDIENTS

### Pour les raviolis :

- [2 dos de cabillaud sans peau de 160g](#)
- 200 g de farine
- 2 œufs
- Sel et poivre, au goût
- Eau

### Pour la sauce crémeuse aux girolles :

- 200 g de girolles fraîches, nettoyées et coupées en morceaux
- 2 échalotes, finement hachées
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 200 ml de crème épaisse
- Sel et poivre, au goût
- 1 botte de persil

# PRÉPARATION

## Préparez la pâte à raviolis :

Dans un bol, mélangez la farine, les œufs, une pincée de sel et de poivre. Pétrissez la pâte pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à obtenir la consistance désirée. Formez une boule avec la pâte, enveloppez-la dans un film plastique et laissez reposer pendant environ 30 minutes.

## Préparez la garniture de cabillaud :

Hachez finement le cabillaud. Assaisonnez-le avec du sel et du poivre. Réservez.

## Préparez la sauce aux girolles :

Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez les échalotes hachées et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes. Ajoutez les girolles et faites-les sauter pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Versez la crème épaisse dans la poêle et mélangez bien. Laissez mijoter la sauce pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Ajoutez une cuillère à soupe de persil haché.

## Préparez les raviolis :

Divisez la pâte en deux parties égales. Abaissez chaque moitié de pâte en une feuille très fine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une machine à pâtes. Placez des cuillerées de garniture au cabillaud sur une des feuilles de pâte, en laissant un espace entre chaque cuillerée.

Recouvrez avec l'autre feuille de pâte. Pressez doucement autour de chaque cuillerée de garniture pour sceller les raviolis. Découpez les raviolis avec un emporte-pièce ou un couteau en formant des carrés ou des cercles.

## Faites cuire les raviolis :

Faites bouillir une grande casserole d'eau salée.

Plongez les raviolis dans l'eau bouillante et faites-les cuire pendant environ 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égouttez les raviolis et réservez.

## Servez :

Réchauffez la sauce aux girolles à feu doux.

Disposez les raviolis dans des assiettes individuelles et versez la sauce aux girolles par-dessus.

Servez immédiatement et régalez-vous !

**Bonne dégustation !**