



## Raviole de pintade et pleurotes, frite et parfumée au gingembre

 X 6 PERSONNES

 30 MIN

Note des internautes 

### INGREDIENTS :

Suprême(s) de pintade ( 200 g) : 1 pièce(s)

Echalote(s) : 1 pièce(s)

Tandoori : 3 gramme(s)

Aileron(s) de pintade : 6 pièce(s)

Sel fin : 6 Pincée(s)

Pleurote(s) : 150 gramme(s)

Piment d'Espelette : 6 Pincée(s)

Feuille(s) de pâte à raviole : 12 pièce(s)

Oeuf(s) : 1 pièce(s)

Huile d'olive : 10 centilitre(s)

Huile de friture : 1 Litre(s)

Gingembre frais : 10 gramme(s)

### RECETTE :

Hacher les ailerons et le filet de pintade au hachoir (grille fine). Éplucher les échalotes et les émincer. Laver les pleurotes, puis les déchirer en suivant les rainures de la tête.

Dans une poêle, faire suer les échalotes à l'huile d'olive avec une pincée de sel fin, ajouter les pleurotes, puis cuire jusqu'à évaporation totale du jus de végétation.

Éplucher le gingembre puis le râper finement.

Dans un mixeur, mélanger la pintade hachée, le tandoori, le gingembre, les pleurotes tièdes et le blanc d'oeuf (garder le jaune pour coller les ravioles). Assaisonner de sel fin et de piment d'Espelette.

Sur un carré de pâte à raviole, disposer une cuillère de farce de pintade, badigeonner le contour de jaune d'oeuf, puis replier de façon à former un triangle.

Frire à une température de 200 °C.

### LE PLUS DU CHEF :

Vous pouvez accompagner cette raviole d'un miel de soja par exemple (miel réduit avec de la sauce soja jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse).