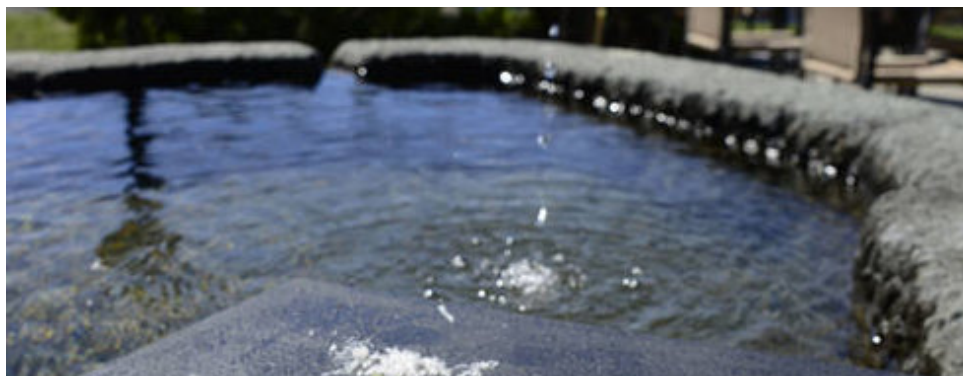


# Ravioles végétales aux Champignons, Truffe noire et Topinambours



## Mirto Marchesi

La Table d'Adrien  
Route des Creux 91, 1936 Verbier



**17 points Gault&Millau, 1 étoile Michelin**

Né dans le Tessin dans la région du Malcantone, le 28 Mars 1984, Mirto Marchesi commence son parcours en Cuisine à l'âge de 15 ans, en tant qu'apprenti, dans une jolie Brasserie proche de chez lui, à Ponte Tresa, au Tresa Bay Hotel.

Après cet apprentissage, il reste 2 ans à cumuler différentes expériences dans la Région du Tessin.

A l'âge de 20 ans il part en Italie, à Venise, au sein du restaurant étoilé Michelin du Westin Excelsior, puis au restaurant TIVOLI, également étoilé, à Cortina, dans les Dolomites. Il continue ensuite son ascension en Suisse alémanique, à Saint Moritz, au JORRIS TALVO, 2 macarons Michelin puis part poursuivre sa belle expérience en France au Relais Bernard LOISEAU, à Saulieu, 3 étoiles Michelin.

C'est en 2009 qu'il arrive à Verbier, en Suisse, avec l'intention de faire une ou deux saisons en tant que Second de Cuisine au Chalet d'Adrien. Mais dès l'année 2011 Mirto Marchesi est choisi et nommé comme nouveau Chef de la Cuisine du Chalet d'Adrien, où il obtient sa première étoile Michelin et conserve les 16 sur 20 au Gault et Millaut ; puis, en septembre 2015 il est distingué avec un 17ème point au Gault et Millaut.

## INGRÉDIENTS

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Pâte de raviole

200 gr farine  
1 œuf  
eau

#### Farce raviole

350 g champignons Paris  
250 g pleurotes

## PRÉPARATION

### Pâte de raviole

Dans un grand bol, casser l'œuf entier.  
Verser de l'eau jusqu'à un poids total de 100 g.  
Incorporer progressivement la farine pour et pétrir pour obtenir une pâte uniforme, retirer et laisser reposer 2 heures.

### Farce

Tailler les champignons en brunoise, les sauter à feu vif

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Ravioles végétales aux Champignons, Truffe noire et Topinambours



50 g échalotes  
50 gr vin blanc  
50 gr porto  
30 gr cèpes séchés  
quelques feuilles de livèche  
sel poivre

## Velouté de Topinambour

300 gr de topinambours  
1 échalote  
1 dl de lait  
10 gr beurre  
15,5 dl de bouillon végétal  
sel, poivre  
20 gr cèpes séchés

avec un peu d'huile d'olive, ajouter les échalotes et les cèpes séchés et déglacer avec le porto et ensuite le vin blanc, ajouter enfin la livèche, refroidir.

Sortir la pâte à raviole et la passer au laminoir pour obtenir de grandes planches de fine pâte, découper des carrés de 5 cm de côté.

Farcir les ravioles avec l'équivalent d'une bonne cuillère à café de farce. 5-6 par personne.

Cuire 3-4 minutes à l'eau bouillante

## Velouté de Topinambour

Eplucher le topinambour et le couper en petits morceaux réguliers.

Dans une casserole blondir les échalotes ciselées avec le beurre, mouiller avec le bouillon et l'eau, ajouter les cèpes séchés et cuire 20 minutes, mixer finement, assaisonner.

Ajouter des copeaux de Truffe noire après le dressage

**Bon appétit !**

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

