

## Ravioles de cèpes au lardo di Colonnata

Je commence par couper un beau cèpe en deux puis à l'émincer finement à la mandoline, je fais saisir une vingtaine de belles lamelles quelques instants à sec dans une poêle et je les réserve.

Dans une sauteuse, avec du beurre demi-sel, je fais sauter les parures (les morceaux mal découpés) taillés en petits cubes avec deux échalotes, un bout de céleri branche et du gingembre frais finement hachés. Je confectionne ces drôles de ravioles en étalant, sur du papier sulfurisé, six beaux rectangles de lardo di Colonnata. C'est un lard exceptionnel, originaire de la région de Carrare. Le lard est conservé dans des vasques en marbre avec des épices et des herbes aromatiques qui lui donnent un goût incomparable. Faites-le couper très finement par votre traiteur italien et surtout laissez-le tempérer une bonne heure à température ambiante pour le manipuler facilement.

Je dépose un peu de farce soigneusement décongelée au centre du rectangle de lard, j'étale sur ce dôme quelques lamelles de cèpes puis je recouvre le tout avec une autre tranche transparente de lardo di Colonnata. Je peux préparer ces ravioles la veille et les réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de passer à table. Je cuis les ravioles dans un four préchauffé, position grill à 200°C, je les retire dès que le lard commence à colorer légèrement et devient transparente. Une pointe de fleur de sel et c'est l'heure de passer à table sans tarder.

