

Ravioli au séré et beurre à la sauge, fine julienne de jambon cru et tomate séchée

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte

120	gr	farine fleur type 550
40	gr	œuf entier frais
25	gr	jaune d'œuf frais
10	gr	huile d'olive pressée à froid
5	gr	eau

Farce

60	gr	séré mi- gras
60	gr	ricotta
40	gr	parmesan râpé
20	gr	jaune d'œuf pasteurisé
8	gr	beurre
10	gr	échalote pelées
20	gr	carotte pelée
20	gr	cèleri-pomme pelé
5	gr	persil plat frisé
Q.S		sel et poivre du moulin

Autres ingrédients

20	gr	beurre
20	gr	jambon cru
20	gr	tomate séchée
10	gr	sauge fraîche
40	gr	parmesan râpé



Mise en place

- Hacher finement les échalotes
- Laver les légumes et les couper en brunoise (petits dés)
- Faire suer les échalotes au beurre, ajouter la brunoise de légumes, assaisonner et étuver un instant, puis refroidir à température ambiante.
- Couper le jambon cru et la tomate séchée en fines lanière
- Laver et hacher le persil plat

Préparation de la pâte

Tamiser la farine et former une fontaine, mettre l'œuf entier, le jaune, l'huile d'olive et l'eau

Mélanger petit à petit la farine vers le milieu et travailler le tout pour obtenir une pâte ferme. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique.

Laisse reposer la pâte 1h-1h1/2 au réfrigérateur avant de pouvoir l'abaisser

Préparation de la farce

Mélanger le séré avec la ricotta, le parmesan et le jaune d'œuf

Ajouter les dés de légumes et le persil haché, puis rectifier l'assaisonnement

Préparation du mets

Abaisser très finement la pâte à ravioli en deux abaisses de même grandeur

Sur une des abaisses, dresser la farce en petits tas et badigeonner les interstices à l'eau

Recouvrir soigneusement avec la deuxième abaisse, bien presser la pâte avec un rouleau à pâte, puis les découper avec une roulette.

Finition

Cuire les raviolis dans l'eau salée avec un peu d'huile en maintenant le point d'ébullition

Les sortir délicatement et bien les égoutter.

Passer le jambon cru, la tomate séchée et la sauge au beurre moussoux

Dressage

Poser 5 raviolis au fond de l'assiette, mettre dessus un peu de mélange de jambon cru, tomate séchée et sauge, parsemer avec le parmesan

Remarques et astuces

Afin de réaliser une pâte qui puisse bien être abaissée, il faut prendre une farine type 550 (farine Fleur), farine provenant essentiellement de l'amande du grain

Il faut également bien travailler la pâte pour la rendre bien élastique. Le gluten peut ainsi travailler.

Il ne faut jamais saler la pâte, le sel étant hygroscopique, il rend la pâte cassante et non élastique.

Il faut également étendre la pâte bien fine, étant donné que la cuisson va la faire prendre du volume.

L'eau de cuisson doit être bien salée et en quantité suffisante 5 volumes d'eau pour 1 volumes de pâte, une fois les pâtes dans l'eau chaude, l'eau ne doit pas cesser de bouillir afin d'avoir une cuisson régulière.