

Ravioles brocoli poire, sauce gorgonzola

Une recette très gourmande que ces Ravioles brocoli poire, sauce gorgonzola...Un superbe plat végétarien. Vous allez vous régaler!



Ravioles brocoli poire, sauce gorgonzola

Ingrédients pour 4 personnes (4 grosses ravioles par personne)

- de la pâte à wonton. La pâte à wonton est utilisée dans la cuisine chinoise et sert à réaliser des petits raviolis que l'on peut frire, cuire à la vapeur ou dans un bouillon. Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques. Sinon vous pouvez également utiliser de la

pâte classique réalisée maison. Pour la préparer vous même: [cliquez ici](#). J'ai utilisé des carrés de pâte de 10 cm sur 10. Il vous faudra deux carrés par raviole donc 32 carrés si vous servez 4 ravioles par personne.

- un oeuf

Pour la mousseline de brocoli

- un brocoli (environ 750g)
- beurre

Pour la farce des ravioles

- un oeuf
- 120 g de mousseline de brocoli
- 120 g de ricotta
- 50 g de dés de poires (choisissez une poire à chair bien ferme)
- 30 g de pignons
- 30 g de parmesan
- sel et poivre

Pour la sauce au gorgonzola

- 200 g de crème fraîche liquide entière
- 100 g de gorgonzola

Pour l'huile de persil

- une botte de persil plat
- 100 g d'huile neutre (pépin de raisin)
- une petite gousse d'ail
- sel

Pour la garniture

- des pignons
- un gros oignon

Matériel

- un emporte pièce de 7 cm de diamètre. Il est toujours intéressant d'en avoir de différentes tailles.



GWHOLE Lot de 12 Emporte-pièces Rond 3-12cm en Acier Inoxydable pour Biscuits Fondant Donuts Pâte Muffins Gâteaux

- une louche araignée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Fackelmann 40674 Écumoire avec poignée ovale 35 cm, Écumoire araignée en inox, Acier Inoxydable, Argenté, 35x12x5,5cm

- un chinois. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lacor 60323 Passoire Chinois Toile Métallique 22 cm, Gris

(Argent)

Préparation

- Coupez l'oignons en rondelles. Faites-le frire dans un bain d'huile à 180°.



Faites frire l'oignon dans un bain d'huile à 180°

- Égouttez les rondelles d'oignons sur du papier absorbant et salez-les immédiatement. Réservez.



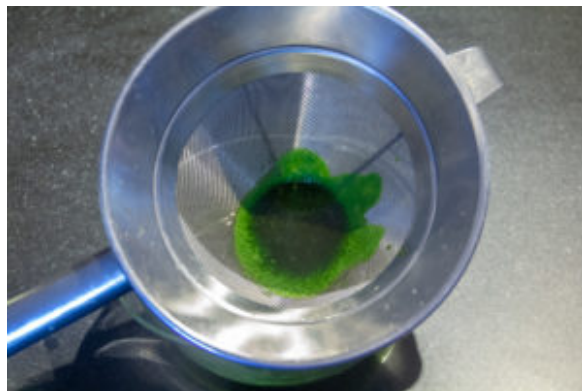
Égouttez les rondelles d'oignons sur du papier absorbant

- Faites torréfier les pignons au four à 180° pendant environ 10 minutes. Réservez.



Passez les pignons au four à 180° pour les dorer

- Pour l'huile de persil: faites chauffer l'huile à 80° avec les feuilles de persil et la gousse d'ail pendant environ 10 minutes. Puis mixez et filtrez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement.



Filtrez le jus de persil

- Versez dans une pipette et réservez. Cette huile se conserve au frais pendant plusieurs jours.



Versez le jus de persil dans
une pipette et réservez

- Pour la sauce: faites chauffer la crème avec le gorgonzola. Il ne s'agit là pas de cuire mais juste de faire fondre le fromage.



Faites chauffer la crème
avec le gorgonzola

- Mixez finement, rectifiez l'assaisonnement et réservez.



Mixez finement

- Pour la mousseline de brocoli: détaillez le brocoli en sommités et faites-le cuire à la vapeur.



Détaillez le brocoli en
sommités

- Mixez le brocoli avec 5% de son poids de beurre: pour exemple si vous avez 100 g de brocoli il faut utiliser 5 g de beurre. Vous aurez trop de mousseline; vous pouvez la congeler pour une utilisation ultérieure.



Mixez le brocoli avec 5% de
son poids de beurre

- Mélangez tous les ingrédients de la farce au brocoli (ricotta, œuf, pignons, mousseline de brocoli).



Mélangez tous les ingrédients de la farce au brocoli

- Épluchez la poire et détaillez-la en petits dés. Il vous faudra 50 g de dés de poire.



Épluchez la poire et détaillez-la en petits dés

- Rajoutez les dés de poires et le parmesan à la farce. Rectifiez l'assaisonnement.



Rajoutez les dés de poires
et le parmesan à la farce

- Préparez votre plan de travail pour farcir les raviolis. Disposez les carrés de pâte sur votre planche. Battez un œuf avec une fourchette.



Préparez votre plan de
travail pour farcir les
raviolis

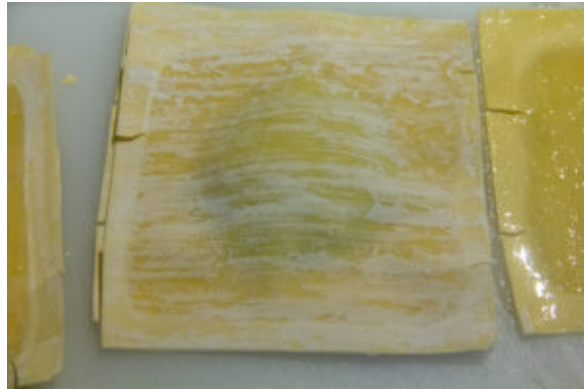
- Posez une petite cuillère de farce au milieu d'un carré de pâte. A l'aide d'un pinceau passez un peu d'œuf battu sur tout le pourtour du carré de pâte.



Posez une petite cuillère de
farce au milieu d'un carré
de pâte

- Puis posez un carré de pâte au dessus. Avec les doigts

appuyez bien sur le pourtour pour souder et ôter le maximum d'air de l'intérieur du ravioli.



Puis posez un carré de pâte
au dessus

- Utilisez votre emporte pièce pour réaliser de belles ravioles rondes. Vérifiez la soudure du pourtour en pinçant le tour des ravioles.



Utilisez votre emporte pièce
pour réaliser de belles
ravioles rondes

- Faites chauffer de l'eau. Plongez les ravioles; laissez-les cuire trois à quatre minutes. Réservez-les au fur et à mesure au four à 60° sur un plat dont vous aurez beurré le fond sans les faire se chevaucher.



Cuisez les ravioles

Dressage

- Faites réchauffer la crème de gorgonzola. Versez une louche de sauce au fond de l'assiette et disposez les ravioles sur la crème.



Disposez les ravioles sur la crème

- Parsemez de pignons, d'oignons frits et réalisez des petits points d'huile de persil.



Parsemez de pignons, d'oignons frits et réalisez des petits points d'huile de persil

- Terminez avec les copeaux de parmesan.



Ravioles brocoli poire, sauce gorgonzola