

# Ravioles aux trois fromages, sauce citron menthe ( Recette du chef Simone Zanoni)

Lors d'une des émissions Top Chef 2018 le chef deux étoiles Simone Zanoni nous a proposé une recette de Ravioles aux trois fromages accompagnées d'une sauce citron menthe qui m'a donné grandement envie... Et oh miracle une amie, pour avoir suivi un cours avec le chef, en avait la recette! Je la partage aujourd'hui avec vous car ces ravioles sont une pure gourmandise. Si vraiment la réalisation de la pâte vous semble trop compliquée ou si vous n'avez pas assez de temps utilisez de la pâte à woton (petits carrés de pâte pour la réalisation des ravioles asiatiques que vous trouverez dans les épiceries asiatiques ou japonaises).

La préparation de la pâte se fait la veille car il faut qu'elle repose pendant 12 heures. Vous la laminerez le jour même.

La pâte est très facile à réaliser au robot mais vous aurez absolument besoin d'un laminoir pour obtenir des pâtes régulières. Je vous conseille soit un laminoir manuel (et surtout que vous pouvez accrocher à votre plan de travail) soit un laminoir électrique: si vous possédez déjà un robot pâtissier type KitchenAid ou Kenwood vous pouvez acheter l'accessoire laminoir qui vous est proposé dans leur gamme respective. J'utilise depuis plusieurs années celui du Kenwood et il est parfait.



Ravioles aux trois fromages du chef Zanoni, sauce citron menthe

## **Ingrédients pour réaliser les Ravioles aux trois fromages, sauce citron menthe: 5 personnes**

Pour les pâtes

- 225 g de farine type 45
- 175 g de jaune d'œuf
- 3 g de sel
- 3 g d'huile d'olive: choisissez une excellente huile bien fruitée avec un goût bien prononcé

Pour la farce

- 275 g de ricotta
- 40 g de parmesan râpé

- 25 g de pecorino râpé
- 10 g de jaune d'œuf
- sel et poivre

Et un jaune d'œuf supplémentaire pour souder les ravioles

Pour la sauce

- une cuillerée à soupe du jus de l'eau de cuisson des pâtes
- le zeste de 2 citrons jaunes
- des feuilles de menthe
- beurre salé (ou si vous aimez les sauces un peu plus onctueuse rajoutez une cuillerée à soupe de crème fraîche)

## Matériel

- une poche à douille
- un petit pinceau
- un emporte pièce rond d'environ 5 à 6 cm de diamètre
- un laminoir. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Machine à pâtes manuelle Rosenstein & Söhne [Rosenstein & Söhne]

- Si vous avez un KitchenAid: le laminoir de l'appareil. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Kitchenaid 5KPSA Laminoir à Pâtes Inox 5,4 x 24,1 x 8,3 cm

## Préparation

Pour la pâte

- Versez tous les éléments dans la cuve de votre robot **sauf l'huile d'olive**. Mixez et quand le tout est bien mélangé ajoutez l'huile d'olive: la pâte a d'abord un consistance type crumble. Débarrassez le « crumble » sur votre plan de travail.



La pâte a d'abord un consistance type crumble

- Puis amalgamez le crumble et travaillez-le pour former une belle boule.



Puis amalgamez le crumble et travaillez-le pour former une belle boule

- Abaissez la boule pour lui donner déjà une forme rectangulaire. Filmez la pâte et mettez la au frais pour une douzaine d'heures.



Abaissez la boule pour lui donner déjà une forme rectangulaire.

- Après le temps de repos passez la pâte au laminoir: commencez par l'écartement le plus large (1). Passez la pâte deux à trois fois à cet écartement. Puis diminuez progressivement l'écartement et repassez la pâte au laminoir une fois à chaque numéro jusqu'à l'épaisseur

désirée: je vais jusqu'à 8...



Abaissez la pâte au laminoir

- Au fur et à mesure votre bande originelle va s'étirer considérablement. Elle sera peut-être trop longue pour la travailler. N'hésitez pas à la couper pour pouvoir plus facilement la passer au laminoir.



Coupez la bande originelle si elle devient trop grande

- La pâte doit être assez fine et vous devez pouvoir voir vos mains par transparence (difficile à rendre sur la photo...).



La pâte doit être assez fine  
et vous devez pouvoir voir  
vos mains par transparence

Pour la farce

- Mélangez la ricotta, le parmesan et le pecorino.



Mélangez la ricotta, le  
parmesan et le pecorino

- Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez bien.



Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez bien

- Mettez la farce dans votre poche à douille. Préparez votre emporte pièce.



Mettez la farce dans votre poche à douille

- Pochez des noisettes de farce à distance régulière en fonction de la dimension de votre emporte pièce.



Pochez des noisettes de farce à distance régulière

- Battez légèrement un jaune à la fourchette et ajoutez-y une petite cuillerée à soupe d'eau. Mélangez bien.



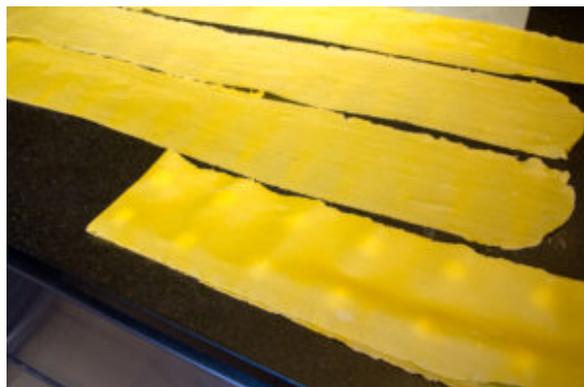
Battez légèrement un jaune à la fourchette

- A l'aide d'un pinceau passez un peu de jaune d'œuf dilué tour autour de votre noisette de farce.



Passez un peu de jaune d'œuf dilué tour autour de votre noisette de farce

- Déposez une autre bande de pâte sur la bande où vous avez poché la farce.



Déposez une autre bande de pâte sur la bande où vous avez poché la farce

- Fermez chaque raviole avec **le côté non coupant** de votre emporte pièce en appuyant légèrement autour. Puis appuyer en passant doucement les doigts pour bien fermer le pourtour de chaque raviole.



Fermez chaque raviole avec le côté non coupant de votre emporte pièce en appuyant légèrement autour

- Détaillez chaque raviole avec votre emporte pièce, côté coupant cette fois.



Détaillez chaque raviole avec votre emporte pièce

- Soulevez le surplus de pâte pour dégager les ravioles. Gardez le surplus de pâte et remettez-le en boule. Je le repasse au mixeur et j'en refais une boule que je relamine... jusqu'à épuisement de ma farce. Réservez-les ravioles sur une surface bien farinée **sans se chevaucher** en attendant de finir la sauce. Ces ravioles se cuisent aussitôt: n'attendez pas trop car la farce va détremper la pâte et les ravioles colleront à la surface sur laquelle vous les aurez déposés même si vous l'avez farinée.



Soulevez le surplus de pâte  
pour dégager les ravioles

### **Pour la sauce et finition**

- Ciselez une dizaine de feuilles de menthe.



Ciselez la menthe

- Faites chauffer un faitout rempli d'eau dans laquelle

vous aurez versé un filet d'huile d'olive: l'huile d'olive va permettre aux ravioles de pas coller au fond du faitout.

- Pendant que l'eau des pâtes chauffe, préparez la sauce: dans une sauteuse ou une poêle faites fondre une belle noix de beurre. Zestez un citron dans la poêle. Ajoutez une belle pincée de poivre et les feuilles de menthe.
- Dès que l'eau du faitout est chaude, versez les ravioles et laissez cuire pendant une minute. Sortez les ravioles avec une louche passoire et versez-les dans la sauce en ajoutant une cuillerée à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Mélangez bien et servez aussitôt.



Ravioles aux trois fromages du chef Zanoni