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 woton. La pâte à woton 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, Ecumoire 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°

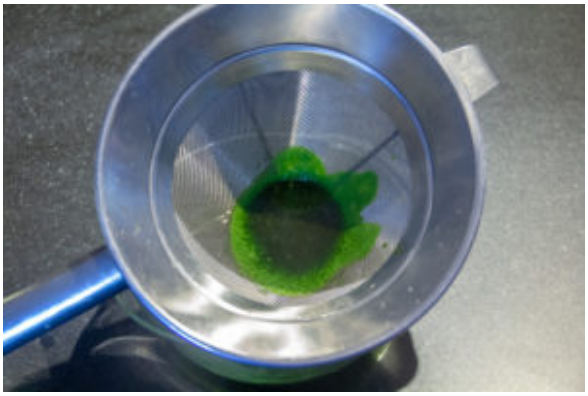
- Égouttez les rondelles d’oignons sur du papier absorbant et salez-les immédiatement. Réservez.

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

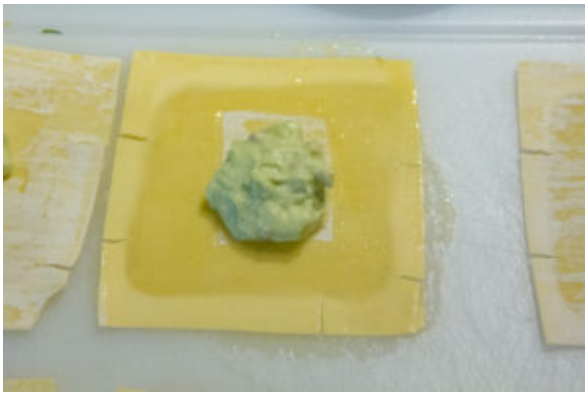
- Rajoutez les dés de poires et le parmesan à la farce. Rectifiez l’assaisonnement.

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

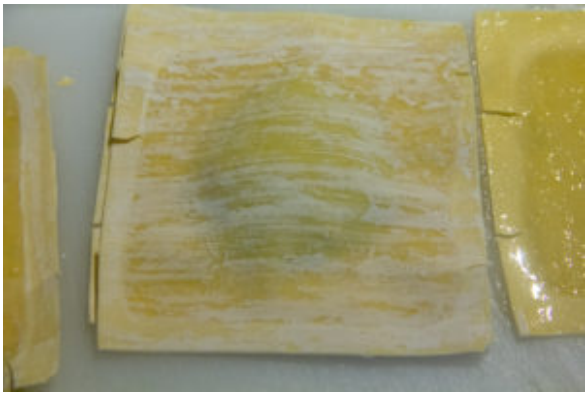
- Posez une petite cuillère de farce au milieu d'un carré de pâte. A l'aide d'un pinceau passez un peu d'œuf battu sur tout le pourtour du carré de pâte.



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

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.

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 un 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:
- Si vous avez un KitchenAid: le laminoir de

l’appareil. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:

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

Pour la farce

- Mélangez la ricotta, le parmesan et le pecorino.

- Ajoutez le jaune d’œuf et mélangez bien.
- Mettez la farce dans votre poche à douille. Préparez votre emporte pièce.
- Pochez des noisettes de farce à distance régulière en fonction de la dimension de votre emporte pièce.
- Battez légèrement un jaune à la fourchette et ajoutez-y une petite cuillerée à soupe d’eau. Mélangez bien.
- A l’aide d’un pinceau 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.
- Fermez chaque raviole avec **le coté 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.
- Détaillez chaque raviole avec votre emporte pièce, côté coupant cette fois.
- 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.

Pour la sauce et finition

- Ciselez une dizaine de feuilles de 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.
- Dés 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.