



Raviolis aux noisettes et à l'ail des ours

Mise en place et préparation:

env. 1 h

Entrée pour 4 personnes

Pour 12 pièces

100 g de séré maigre

25 g de sbrinz râpé

2 c. s. d'ail des ours, ciselé

2 c. s. de noisettes moulues

¼ de c. c. de sel

un peu de poivre

2 rouleaux de pâte à nouilles

1 œuf, battu

eau salée, bouillante

25 g de beurre

50 g de feuilles d'ail des ours et quelques boutons floraux

¼ de c. c. de sel

un peu de poivre

1. Mélanger séré, sbrinz, ail des ours et noisettes, saler, poivrer.
2. Partager les abaisses de pâte dans la longueur. Badigeonner une moitié des abaisses à l'œuf battu. Partager en deux la farce à l'ail des ours, répar-

tir sur la pâte 6 portions de la grosseur d'une noix. Recouvrir avec l'autre moitié de l'abaisse, appuyer légèrement en faisant sortir l'air, découper les raviolis avec un emporte-pièce (Ø env. 7 cm). Procéder de même avec l'autre abaisse de pâte.

3. Faire pocher les raviolis par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante, égoutter, réserver au chaud.
4. Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il mousse et sente légèrement la noisette. Ajouter les feuilles et les boutons d'ail des ours, laisser retomber, saler, poivrer, dresser avec les raviolis sur des assiettes.

Préparation à l'avance: env. 2 jours avant, déposer sur une assiette recouverte de papier cuisson. Garder à couvert au congélateur. Faire pocher les raviolis directement dans l'eau salée, sans les décongeler.

Portion:

326 kcal, lip 13 g, glu 38 g, pro 14 g

VÉGÉ

Recette Betty Bossi

Journal Betty Bossi N° 03/2014

© Betty Bossi SA

www.bettybossi.ch

Betty Bossi