

## Caramelle à la chair à saucisse

Préparation et cuisson: env. 1¼ heure. Pour env. 40 pièces

### Pâte à ravioli

250 g de farine  
½ c. à café de sel

1 ½ dl de liquide (2 œufs frais,  
1 c. à s. d'huile d'olive, de l'eau)

verser dans une terrine

bien battre le tout, ajouter, mélanger, pétrir env. 15 min en une pâte lisse et élastique qui ne colle plus aux mains et où apparaissent de petites bulles et des striures. Former une boule, laisser reposer env. 30 min à température ambiante sous une terrine renversée, préalablement rincée à l'eau chaude.

### Farce à la chair à saucisse

350 g de salsiccia\*, peau retirée  
50 g de lardons  
3 tranches de pain de mie, sans croûte,  
trempées, bien pressées  
1 échalote, finement hachée  
10 g de bolets séchés, trempés,  
égouttés, finement hachés  
un peu de poivre et de muscade  
1 blanc d'œuf frais, battu

bien mélanger le tout dans une terrine  
pour badigeonner

**Façonnage:** partager la pâte en deux, couvrir et réserver une moitié. Abaisser l'autre moitié en rectangle sur env. 2 mm sur un peu de farine. Détacher constamment la pâte du plan de travail, fariner légèrement celui-ci. Couper l'abaisse en carrés d'env. 10 cm. Ne façonner qu'une rangée à la fois. Couvrir le restant de pâte avec un linge humide. Avec env. 1 c. à soupe de farce, former de petites saucisses, poser sur la moitié inférieure des carrés. Badigeonner les bords de blanc d'œuf, enrouler depuis le bas. Bien presser les côtés en évacuant l'air enfermé. Poser les caramelle sur un linge fariné. Procéder de même pour la pâte et la farce restantes.

**Cuisson des caramelle:** pocher par portions env. 7 min dans l'eau salée frémissante, égoutter.

### Sabayon aux bolets

1 dl de bouillon de légumes  
1 sachet de bolets en poudre\*\*  
2 jaunes d'œuf frais, battus

porter à ébullition, laisser refroidir  
verser avec le bouillon dans une terrine à parois minces. Remuer env. 4 min au bain-marie chaud (au seuil de l'ébullition), avec un batteur électrique, jusqu'à ce que la masse devienne mousseuse et garde les traces du fouet. Sortir la terrine de l'eau, remuer encore un instant

½ bouquet de feuilles de marjolaine,  
finement hachées  
selon besoin sel

ajouter, servir avec les pâtes sans attendre

**Par personne:** lipides 41 g, protéines 32 g, hydrates de carbone 55 g, 2983 kJ (713 kcal)

\* Le salsiccia est une saucisse crue italienne composée de viande de porc et de pancetta. Elle peut être remplacée par de la saucisse à rôtir de porc.

\*\* Les sachets de bolets séchés en poudre sont vendus avec les sachets de safran en poudre dans les grands magasins d'alimentation.

