

## Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça...

# Kikiraviolis presque en retard comme d'hab' quoi... et en plus je suis pas là... Biiiiipp !



Le lendemain vous pouvez la travailler, soit au rouleau en farinant bien tout (c'est ce que j'ai fait) et en utilisant de petites quantités de pâte, soit à la machine et là je vous renvoie à son fonctionnement habituel. Il faut en tout cas que la pâte soit bien fine (très très fine)... et c'est de la joie ! alors étalez ! étalez !

Pour le truc du dedans :

- 150g d'amandes moulues -
- 75g de crème liquide -
- 50g de sucre de canne

Mettez les amandes dans un mixer et mettez-le en marche, ajoutez en filet la crème, laissez mélanger, ajoutez le sucre laissez encore un peu. Vous pouvez aussi préparer cette crème à l'avance.

Pour la sauce dessus :

- 100g de chocolat au lait à dessert (vous pouvez prendre du noir si vous préférez) -
- 50g de crème liquide -
- 50g de confiture de prune ou de mirabelle (j'avais de la mirabelle...) -
- deux prunes pelées pas trop mûres (pour apporter un peu d'acidité)

Faites fondre le chocolat, puis ajoutez la crème et la confiture, mélangez bien. Dans un mixer mettez les prunes réduisez en purée, puis versez le mélange au chocolat et continuez de mixer jusqu'à obtenir une crème le plus lisse possible, tamisez s'il reste des petits morceaux.

Pour finir : de la nougatine en poudre

Montage : Mettez une couche de pâte en dessous et posez dessus une noix de crème à l'amande. Mouillez autour de la noix au pinceau avec de l'eau. Mettez une couche de pâte dessus, appuyez autour de la noix de crème pour souder les deux pâtes entre elles, découpez avec une roulette ou un tampon comme Peggy ( tu vois il a finalement été très utile). Recommencez autant de fois que nécessaire moi j'ai craqué à une vingtaine et il restait un peu de tout. Ensuite mettez les raviolis dans l'eau bouillante quand ils remontent à la surface laissez encore dix bonnes minutes (n'hésitez pas à prolonger). Egouttez-les, puis trempez-les à moitié ou plus dans la sauce au chocolat puis dans la nougatine... après il n'y a plus qu'à les dévorer !

Mais pourquoi, c'était pas un sketch de Muriel Robin le répondeur ? est-ce que je vous raconte ça...

P.S. : Après regoûtage, je suis très content du dedans et de la sauce du dessus... par contre je trouve que la pâte des raviolis reste un poil trop croquante après cuisson... donc si vous avez des idées pour m'aider je suis preneur !

Bonjour vous êtes bien au... pas là j'suis ! mais par contre Kikiraviolis, l'est là hein ! Il est là le Kiki d'Alhya... il est là... Biiiiipp ! bon ça va pas...

Bonjour vous êtes bien là ! Ben moi aussi j'suis bien, mais pas là ! alors j'vous laisse Kiki hein Kiki l'est à vous et Alhya... Biiiiipp ! va pas... va pas !

Biiiiippppp !!! Kikiraviolis d'Alhya l'est là et message vous pouvez ! moi pas là ! hein quoi j'ai enregistré après le bip ?... heuuuuuu !...

### Kikiraviolis sucrés pas raisonnables du tout...

Ingrédients pour la pâte :

- 125g de semoule fine
- 40g de praliné
- 25g de farine
- 25g de sucre de canne
- 1 oeuf
- entre 5 et 10cl de lait

Merci Manue j'ai maintenant rectifié quelques coquilles et oublis...

Mettez tous les ingrédients solides, semoule, praliné, farine et sucre, dans un mixer et laissez-le tourner pendant cinq à dix minutes. Laissez tourner et ajoutez l'œuf, puis le lait en filet, laissez tourner encore un peu jusqu'à ce que la pâte soit bien mélangée. Sortez la pâte du mixer, enveloppez-la dans un film et au frais jusqu'au lendemain.



Bonjour vous êtes bien au... je ne suis pas là en ce moment néanmoins comme je vous voulais quand même participer au Kikiraviolis proposé par Alhya dans les délais j'ai enregistré ce message parce que... ben parce que... Biiiiipp ! non ça va pas...



## Manou dans sa cuisine

# Le KiKi n°14: raviolis à la fondue de poireaux saumonée

Voici donc le résultat de ma participation au Kikiveut... des raviolis. Autant ne pas m'en cacher, ça été l'odyssée.

Trouver l'idée a été finalement assez rapide, et une fois que l'ensemble de ma famille, ainsi que la majeure partie de mes collègues, ont été mis au courant de ce grand projet, c'était bon, je pouvais me lancer.

Etat de la cuisine, avant les opérations:



Allez, c'est parti!

Ingrédients nécessaires:

- 1 Pavé de saumon surgelé
- 2 tranches de saumon fumé
- 2 poireaux
- 2 carrés frais vin blanc
- jus de citron
- épices pour le bouillon
- 400 g de farine
- 4 oeufs
- lait
- huile d'olive

Préparation de la farce:

Préparer un bouillon avec un cube ail et persil et un mélange d'épices spéciales poisson (j'ai trouvé le mien au salon des saveurs, on en trouve sur les marchés qui ont un marchand d'épices). Y faire pocher le saumon frais.

Mixer le saumon fumé, et émietter le saumon cuit à la fourchette. Mélanger les deux. Réserver.

Couper les poireaux très fins. Les faire revenir au wok dans l'huile d'olive quelques minutes, puis ajouter un peu de vin blanc et quelques gouttes de jus de citron. Laisser fondre à fond doux, en ajoutant de temps en temps du bouillon du poisson si besoin, ça ne doit surtout pas brûler.

Ajouter en fin de cuisson deux carrés frais et 2 bonnes fourchettes de feta émiettée. Bien mélanger

et incorporer les 2 sortes de saumon. Poivrer et ajouter quelques tours de moulin de baies roses.

Réserver.

Voilà votre farce est prête, ça donne ça :

Préparation de la pâte:

Mélanger 400 g de farine avec 4 oeuf, un peu de lait et un peu d'huile d'olive, du sel. Il faut rajouter de la farine régulièrement pour que ça ne colle pas.

Séparer la pâte en 2 boules égales et les passer à la machine à pâte.

Répartir des petits tas de farce sur une des bandes de pâte, mettre l'autre par-dessus, souder, et couper en raviolis.



La famille au complet :

(faire des raviolis plus petits que ceux-là, j'avais oublié que ça gonflait à la cuisson...)

Faire cuire dans l'eau bouillante salée et servir avec un peu de crème liquide à l'aneth.

Résultat des courses, après 3 heures dans la cuisine, 1000 vaisselles successives et 5 lumbagos :

On s'est régalé, c'était très bon. Mais quand je referais cette recette, je la ferais en lasagne, parce que les raviolis, c'est bien jolis, mais ce sera pas tous les matins, c'est clair !

La cuisine, après :





## Raviolis tout classiques mais délicieux



Bonjour à tous

C'est Alhya mieux connue sous l'adorable surnom «turtle», la grande gagnante du KKVVK#13 avec sa magnifique tarte tatin pommes poires épicée au caramel de cidre carpe diem

Cette victoire bien méritée lui a donné le droit de choisir le nouveau thème et comme la demoiselle aime bien les défis, je me doutais bien qu'elle n'allait pas opter pour quelque chose de simple. Après pas mal d'hésitation, elle s'est arrêtée sur le thème des raviolis.

Je me suis d'abord dit que c'était trop compliqué et long pour moi, puis je suis tombée par hasard sur une recette en feuilletant un livre de chez Marabout «la cuisine Italienne» qu'avait apporté ma collègue une nuit au travail.

J'en ai fait une photocopie mais la longueur de cette recette m'a tout d'abord effrayée je dois bien l'avouer. Puis en la lisant, je me suis rendu compte que j'avais déjà la plupart des ingrédients à la maison.

Le dimanche suivant, qui pour une fois était libre de toute invitation, j'ai décidé de me lancer dans la préparation de ces fameux raviolis avec l'aide précieuse de mon mari (on était pas trop de deux et j'avais besoin de bras costauds pour étaler la pâte). Ça nous a pris la matinée entière mais le jeu en vaut la chandelle car nous nous sommes régalés.

### Raviolis tout classiques mais délicieux

Préparation: 2 heures pour les experts mais la matinée pour moi.

cuisson: + ou- 1 heure

Pour 6 personnes

Pâte

- 600 g de farine blanche
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 250 ml d'eau environ
- 1 càs d'huile d'olive

Mélanger la farine et le seldans un bol. Battre les oeufs et l'huile dans un bol jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajouter la farine.

Incorporer progressivement l'eau en remuant, jusqu'à obtention d'une pâte ferme et souple.

Poser cette pâte sur une surface légèrement farinée et la pétrir 5 minutes.

Transférer la pâte dans un bol légèrement huilé, la couvrir et laisser reposer 30 minutes.

#### Garniture

(J'ai fait les doses indiquées mais la moitié aurait été suffisante donc j'ai congelé l'autre partie de la farce pour une prochaine fois.)

- 250 g de boeuf haché
- 250 g de poulet cuit coupé
- 60 g de salami
- 125 g de jambon
- 4 gousses d'ail
- 60 g de persil frais ciselé
- 1/2 càc de poudre 4 épices
- 2 oeufs
- 250 g d'épinards cuit

Mélanger tous les ingrédients dans un bol de votre robot et mixer le tout

#### Sauce

- 90 g de beurre
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail pilées
- 800 g de tomates entières en conserve
- 1/2 càc de poudre 4 épices
- 1 càs de basilic frais en fines lanières

Mélanger le beurre et l'huile dans une grande casserole.

Faire revenir l'ail, puis ajouter les tomates concassées avec leur jus, la poudre 4 épice et bien mélanger.

Porter à ébullition puis baisser le feu.

Couvrir et laisser mijoter 1 heure à feu très doux, en remuant de temps en temps. Ajouter le basilic.

Pour ma part, je l'ai mixée afin de la rendre plus fine car c'est comme ça que nous l'aimons à la maison.

#### Façonnage des raviolis

- 1 jaune d'oeuf
- 1 càs d'eau
- quelques feuilles de basilic

1/ Abaisser la moitié de la pâte à une épaisseur de 2 mm.

Couper des bandes de 10 cm de large.

Sur chaque bande, déposer à intervalle régulier

## Raviolis tout classiques mais délicieux (suite)

de 5 cm, une demi cuillère à café de garniture en n'occupant que la moitié inférieure de la bande.

Mélanger le jaune d'oeuf et l'eau dans un petit bol et badigeonner le bord de la pâte et entre chaque boule de garniture.

Faire glisser la partie de la bande sans farce sur la garniture.

2/ Sceller les bords autour de la garniture en pressant fermement.

Découper les raviolis avec une roulette à pâte dentellée.

3/ Faire cuire les raviolis en plusieurs fois dans un grand volume d'eau bouillante salée, sans les couvrir (compter 15 mn à chaque fois).

Les sortir de la casserole et laisser égoutter.

4/ Pour cette partie, je n'ai pas du tout suivie les conseils de la recette initiale qui préconisait de mettre les raviolis dans la sauce tomate et de laisser mijoter 10 minutes sur feu doux.

J'ai plutôt choisi de les faire gratiner au four.

Dans un plat à gratin, j'ai mis une couche de sauce tomate, une couche de raviolis, une autre couche de sauce tomate et pour finir, j'ai dispersé sur le dessus, une grosse poignée de gruyère rapé.

Glisser le plat dans un four chaud (180°C/Th6) pendant environ 20 à 30 mn afin que le fromage soit bien doré.

J'avoue que je ne ferais pas ça trop souvent car c'est très long à préparer mais ça vaut le coup et c'est toujours meilleur quand on se donne du mal. Rien à voir avec les raviolis du commerce tout mous et sans vraiment de goût.

Le mélange des viandes et des épinards dans la farce est très goûteux.

La sauce tomate est délicieuse et parfumée.

Tout le monde a apprécié à la maison surtout les petits qui en ont repris 2 fois alors que ça ne sont pas des gros mangeurs.

A bientôt !

Soiz'





## Les raviolis spécial KKVKVK number 14

Voilà le KKVKVK n° 14 lancé par Alhya avec pour thème le ravioli.

Ca tombe bien, je reviens de vacances en Chine, pourquoi ne pas essayer de refaire les bons raviolis qu'on a mangés là bas?? En même temps, je ne me fais pas trop d'illusions, ils s'y connaissent en raviolis alors moi qui n'en ai jamais fait, ça va être un challenge !

C'est donc parti pour mes raviolis chinois au poulet et au celeri.

Pour la pâte, il faut :

**500 g de farine**  
**1/4 de litre d'eau**  
**du sel**  
**du persil**

Pour la farce, il faut :  
**2 blancs de poulet**  
**1/4 de celeri rave**  
**des grains de coriandre**  
**de la sauce soja**  
**sel, poivre**

Voilà comment j'ai procédé :

La pâte:

Mélanger la farine, le sel et l'eau (petit à petit) pour obtenir une pâte homogène. Dans la moitié de la pâte j'ai rajouté du persil ciselé.

Laisser reposer une demi heure sous un linge sec.



La farce:

Mixer les blancs de poulet.  
Y ajouter le celeri rapé très fin, les grains de coriandre écrasés, 2 bonnes cuillères à soupe de sauce soja et saler, poivrer.

La confection:

C'est là l'étape la plus longue de la préparation. Etaler la pâte le plus fin possible (sans appareil spécial, il faut donner de l'huile de coude!). Faire des ronds à l'emporte pièce d'un diamètre d'à peu près 9 cm et les garnir d'une boulette de farce.

Maintenant, soit on fait des croissants tout à fait classiques, soit on fait appelle à son imagination pour faire des formes rigolotes (ça me rappelle les ateliers pâte à sel quand j'étais petite ;)

Ensuite il n'y a plus qu'à mettre dans le panier du cuit-vapeur et à faire cuire environ 1/2 heure.

**Voilà le résultat : toute une famille de raviolis, au formes plus ou moins biscornues et qui ne ressemblent pas vraiment à ceux qu'on a vu en Chine :)**

Ils étaient néanmoins bons mais pas tout à fait assez relevés.

Voici pour finir, un défilé de raviolis :



## Tortellini au pesto ou comment participer implicitement au KKVKVK n° 14

### Tortellini au parmesan et basilic, sauce pesto

La révélation du nouveau Kiki m'a mise en joie ! Les pâtes j'adore et les raviolis, c'est pas que le lundi !!

Cependant, à l'énoncé des conditions j'ai commencé à douter : faire ma pâte moi-même ça va poser problème, parce que 1/ je n'ai pas la cuisine adaptée et 2/ tout ce qui s'apparente à de la boulange (avec farine+eau) se transforme chez moi en catastrophe .

La solution fut la suivante : sans concourir officiellement pour les meilleurs-raviolis-jamais-mangés-au-monde-qui-voient-au-7èmeciel, j'ai opté pour la participation implicite en customisant des tortellini L.....u !

Donc pour y arriver, cuisez à la vapeur une grosse poignée de haricots verts frais ou surgelés. Cuisez ensuite les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient bien dodues.

Lorsque tout ce petit monde est prêt, versez dans un joli plat rose et mélangez à une cuillerée de pesto.

Saupoudrez de parmesan (absent de la photo pour cause de congés) et dégustez !

C'est très bon, presque les meilleurs-tortellini-tout-prêts-et-réchauffés-jamais-mangés ! Et en savourant chaque bouchée, se dire que l'important, c'est de participer (même si vous êtes la seule à le savoir).





## KKVKVK#14

Le KKVKVK#14 proposé par a Turtle in a Kitchen (gagnante du précédent) a pour thème les Raviolis! Perso, je trouve que c'est un challenge assez difficile, mais cela a motivé Da au plus haut point... je crois que dorénavant c'est lui qui sera préposé au KKVKVK.

Da a décidé de faire des raviolis sucrés pour un dessert (moi j'aurai préféré une version salée mais bon, c'est pas moi qui fait, donc je n'ai rien à dire). Je ne pourrai malheureusement pas vous donner une recette précise car il n'est pas capable de m'en donner une (Da cuisine beaucoup à l'inspiration)!

Je sais qu'il a trouvé ses recettes sur Marmiton pour la pâte à raviolis, la crème anglaise et la crème pâtissière.

Il a fait une pâte à raviolis neutre en y intégrant un peu de mélange praliné de Vahiné. Il a fait reposer la pâte... et après opération «faire une fine plaque».

Il a fourré ses raviolis avec une crème pâtissière bien épaisse, sucrée et aromatisée au praliné toujours.

En parallèle, il a préparé une crème anglaise au chocolat au lait.

Et voilà, il n'y a plus qu'à faire cuire les raviolis, les égoutter et les napper de crème anglaise au chocolat.

J'ai beaucoup aimé, les raviolis étaient un peu durs car la pâte n'avait pas été étalée suffisamment mais le mélange praliné-chocolat au lait était top.

Au début, il voulait fourrer ses raviolis à la pistache mais impossible de trouver de la poudre ou de la pâte de pistaches, alors pas grave...

Bon la photo est vraiment pas bien réussie (c'est pas avec ça qu'on va gagner le KKVKVK!), mais ce qui compte c'est d'avoir participé et surtout d'avoir tenté l'expérience des raviolis...

Et pour la peine, pour une fois, je vous mets les étapes en images.



## Raviolis cœurs aux épinards et ricotta, poisson pané aux amandes à la sauce verte

### Bonjour,

Depuis que j'ai lu le nouveau sujet du KiKiVeU-KiVieukuisiner n° 14...proposé par notre grande gagnante de l'édition n°13, notre chère Allya, je n'ai pas arrêté de penser à ce que j'allais bien inventer ! Car j'adore faire ça, mais comme c'est la première fois que je fais des raviolis je ne voulais pas trop m'aventurer et je me suis dit que je vais tester un de mes préférés que j'ai toujours acheté tout prêt ! « Le raviolis aux épinards et ricotta », je sais que plusieurs participants l'ont déjà proposé mais je ne pense pas que ça sera identique ! Puisqu'il y a moyen d'en faire de tas de variantes !

Enfin, j'allais au départ les servir avec des crevettes roses, finalement une fois devant l'étalage du poissonnier, de beaux filets bien blancs et luisants m'ont totalement séduite et j'en ai acheté sans même retenir le nom du poisson ! (Quelle honte), mais peu importe le nom hi hi puisque j'ai le poisson !

Je pense que je ne tarderai pas à en refaire car ce fût un moment plein de plaisir, aussi bien à la confection puisque mon petit bonhomme était tout content de se joindre à moi comme à chaque fois qu'il me voit travailler une pâte, il laisse ses jouets et viens me demander un petit bout de pâte, ce que je fais et il prend le rouleau à pâtisserie à son tour pour abaisser sa pâte ...

Le plus grand moment de plaisir c'est à la dégustation mes deux chéris n'arrêtaient pas de dire «hummm» et Chakir a dit pour la première fois de lui-même « hmmm c'est bon » et j'en étais toute contente.

### Je me demande s'ils vont accepter à présent de remanger des pâtes du commerce !

Et j'avoue que moi-même je me dis que c'est dommage de passer devant ce régal de déguster des pâtes fraîches ! Alors ça me fera du boulot en plus mais ce n'est pas grave ce n'est que du plaisir alors !

Bon assez bavarder sinon je n'en finirai jamais ...

Voici donc un aperçu de mon plat que je voulais faire encore plus joli, mais ! Je ne sais pas pourquoi je ne suis pas trop satisfaite coté présentation je voulais faire encore mieux mais bon je suis dure avec moi-même c'est quand même bien alors j'arrête !

Ah oui vous remarquerez les raviolis sous formes de cœurs ! Et bien puisque j'ai le choix pourquoi pas et c'est l'intérêt de faire soi même les choses pour leur donner sa petite touche perso. !

Aller voici les photos puis la recette ...

### Ingrédient

#### Ingrédients de la pâte

**2 oeufs**  
**200g de farine**  
**1 cs d'huile**  
**1 pincée de sel.**

Laissez reposer 1h

#### Ingrédients de la farce

**300 d d'épinards frais**  
**250 g de ricotta**  
**2 jaunes d'oeufs (conservez le blanc pour badigeonner)**  
**1 bonne poignée de noix de cajou grossièrement concassées**  
**sel, poivre, muscade**

#### Ingrédients pour la présentation des raviolis

**Quelques cuillères de sauce tomate pour pâtes (tomates, oignon, ail, herbes, sel, poivre).**

**Du fromage de campagne en tranches ou du gouda coupé en tout petits cœurs !**

**Pour le poisson**

**De beaux filets de poisson blanc au choix**  
**Assez de poudre d'amandes pour paner les filets**

**Sel poivre**

**Huile d'olive**

**Pour la sauce verte**

**1 cs d'épinards hachés ou plus**

**4 cs d'huile d'olive extra**

**Sel, poivre**

### Préparation

#### Préparer la pâte

Verser les ingrédients dans un grand saladier, et travailler le tout jusqu'à ce que le mélange forme de gros grumeaux. Mettre la pâte sur une surface de travail farinée et travailler 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. (J'ai du rajouter un peu d'eau pour rassembler la pâte). Couvrir et laissez reposer 1 heure.

#### Préparer la farce

Mettre les épinards à cuire dans de l'eau bouillante dans une grande casserole quelques minutes. Quand ils sont cuits, les égoutter et les essorer. Ils doivent être aussi sec que possible.

Hacher finement les épinards, les déposer dans un saladier. (En laisser 1 cs ou plus pour la sauce verte du poisson !)

Ajouter la ricotta, les noix de cajou concassées, les jaunes d'oeufs, la noix de muscade, le sel et le poivre. Mélanger soigneusement.





## Raviolis cœurs aux épinards et ricotta, poisson pané aux amandes à la sauce verte

### Façonner les raviolis

Passer la pâte dans la machine à pâtes pour obtenir des bandes (lasagnes). Si non, utiliser un rouleau à pâtisserie. (La mienne s'est cassée ! alors retour au rouleau !)

Placer la farce à intervalles réguliers sur une bande de pâte. Badigeonner de blanc d'œuf l'espace autour de chaque boule de farce.

Mettre une 2<sup>e</sup> bande dessus. La presser pour éliminer l'air et souder les 2 épaisseurs.

Couper les raviolis avec une roulette dentelée, ou un emporte pièce. (Moi j'ai préféré utiliser mon emporte pièce en cœur).

Faites cuire les raviolis al dente dans de l'eau bouillante salée. Retirez-les à l'aide d'un écumoire.

### Préparation de la sauce verte

Mélanger la cs (ou plus) d'épinards hachés dans un petit bol avec l'huile d'olive, et l'assaisonner de sel et poivre, passer au micro-onde 1 minute, puis laisser infuser un bon moment, vaut mieux faire cette opération une fois la farce des raviolis faite comme ça la sauce sera bien infusée !

### Préparation du poisson

Au moment de cuire les raviolis couper les filets de poisson en deux s'ils sont grands, saler et poivrer généreusement, puis les passer dans la poudre d'amandes, bien presser pour bien les envelopper, puis les saisir dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive sur feu vif, le poisson ne doit jamais être trop cuit ! Sinon il perd son moelleux et ses bienfaits nutritionnels.

La poudre d'amandes restante après le passage des filets de poisson servira à faire une petite galette d'amande, juste en rajoutant le blanc d'œuf qui restait également du façonnage des raviolis, du sel poivre et noix de muscade et hop sur la poêle comme une petite galette, la retourner à mi cuisson et la laisser dorer légèrement puis la couper en deux pour servir.

### La présentation

Dans des plats assez larges, disposer les raviolis nappés d'un peu de sauce tomate sans les couvrir entièrement! puis rehaussés d'un petit cœur de fromage et enfin une pointe de sauce verte.

Dresser à cotés vos filets de poissons sur un lit de cresson, nappé harmonieusement de sauce verte, et terminer par déposer la demi galette aux amandes au centre.

Passer votre plat deux minutes au micro-onde le temps de réchauffer le tout mais surtout pour faire légèrement fondre le fromage tout en restant sous forme de cœur SVP ! hi hi

\*

Voici la photo avec laquelle je participe au KiKiVeukivienKuisiner n° 14

Et voilà il ne reste plus qu'à se régaler avec ses bien-aimés et savourer ce festin, ça l'est vraiment et je tiens tout spécialement à remercier Allya car sans elle je n'aurais jamais tenté de faire mes raviolis moi-même et pour un premier essai je suis très fier de moi et ravie de l'avoir fait !

Le goût de la farce était succulent, la noix de cajou a rapporté du croquant et se marie très bien avec le reste, la petite touche de sauce tomate décorait bien mes cœurs tout en leur donnant juste ce qu'il faut pour harmoniser le goût encore plus.

Le poisson était trop bon aussi pané de poudre d'amandes et nappé de cette sauce délicieusement parfumée ... un vrai régal!

Alors encore une fois merci Allya.

J'espère que vous apprécierez ma version de raviolis!



## Zebravioli rose, noir, blanc, rayé, écrevisse, canard, prune. KKVKV combien?

Des raviolis.. Certes, mais pourquoi?

Tout simplement parce qu'en vertu de la rotation planétaire et du mouvement orbital généralisé - le temps passant plus vite quand on s'amuse - c'est Allya alhya la turtle qui a remporté l'édition précédente du KKVKV avec sa tarte tatin.

Et comme jacadi a dit ravioli, allons-y gaiement et même plus qu'on ne le croit avec des petites choses zèbrées de noir et de rose, farcies d'un concentré d'aphrodisiaques (pourquoi se priver?), servies sur un petit nuage rayé, tant qu'à faire.

### DO YOUR OWN DOUGH.

La pâte à pâtes sans machine à pâtes.

Oui d'accord, j'ai une machine à pâtes, voyez à ce sujet le pestoboosté, mais fonctionnant sur le principe de l'extrusion par vis sans fin, elle n'a pas d'outil «laminoir» ce qui permet d'éviter de faire des lasagnes ou justement des raviolis - et ça ce n'est pas vraiment l'idée du siècle, vous en conviendrez.

J'ai donc fait une pâte sans mécanisme d'aucune sorte et avec:

- 100g de semoule de blé dur fine
- 300g de farine
- 3 oeufs entiers + 1 jaune
- 30ml d'huile d'olive
- 40ml de lait (environ)
- 1 pincée de sel
- Colorants: jus de betterave et encre de seiche.

Mélanger le tout sauf les colorants, malaxer longuement pour obtenir une texture juste souple mais encore un peu ferme. Diviser la pâte en deux, colorer chaque moitié, bien homogénéiser la couleur et laisser reposer environ 30 minutes.

FORMATION. DECOUPAGE ET FARCE. BRICOLAGES.

Là, j'ai disposé des petits tas de la farce composée de:

- 125g de queues d'écrevisses
- 100g de magret de canard séché sans le gras
- 1 cs de ricotta
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 cc de gingembre frais râpé
- Poivre rouge du Kerala fraîchement moulu
- Mélange d'épices miracle\*
- Corne de rhinocéros, Poudre de tigre (je plaisante)

Le tout mixé joyeusement dans le formidable Magimix tout récent. Histoire de ne pas tout faire à la main, quand même, on vit à quelle époque?

Si on ne consomme plus assez d'électricité on ne pourra plus dire qu'on est rien que des pollueurs.

\* pétales de rose, graines de paradis, clous de girofle, écorces d'orange, gingembre, muscade, poivre noir...

Étaler la pâte en longs rectangles, couper des bandes dans la pâte noire et les poser sur la pâte rose, étaler au rouleau en appuyant pour bien souder (éviter la farine sur les surfaces à encoller, si nécessaire humidifier légèrement).

Poser de petits tas de pâte et rabattre la bande sur elle même en portefeuille (encore une fois, je me dis qu'une photo aurait été plus claire, mais il y a tellement de manières de faire des raviolis quand on a la pâte, vous trouverez bien la vôtre).

Découper avec cet outil étrange et agréable qui fait des bords cannelés, écraser à la fourchette, et voilà...

Cuisson à l'eau bouillante légèrement salée pendant quelques minutes selon l'épaisseur de la pâte.

### ON NE MANGE PAS ÇA COMME ÇA.

En effet, on ajoute un nuage de purée de chou-fleur tout blanc (chou-fleur cuit à l'eau ou à la vapeur + crème + noisette de beurre, sel et poivre, gingembre) et on trace un trait acidulé vraiment très agréable et fait en un rien de temps avec:





## Zebravioli rose, noir, blanc, rayé, écrevisse, canard, prune. KKVKV combien?



- 150g de compote de prunes peu sucrée (maison), passée au chinois
- 1/4 de cube de bouillon de légumes bio
- Herbes de provence, sel, poivre
- Ail frais haché ou écrasé...
- 40g de beurre



Puis on arrose le tout de quelques gouttes d'huile d'olive marinée au poivre et on parsème quelques éclats de noisettes grillées, histoire d'ajouter un peu de croquant dans cette histoire (on a encore des dents, on en profite, sinon on ne mangerait que du moulu c'est un peu frustrant pour un plat soi-disant aphrodisiaque).



### IT'S BILAN-TIME.ALORS DOCTEUR?

Non, le rose n'est pas ma couleur favorite. Par contre, je crois que je vais développer une addiction pour le mélange écrevisse-canard. Un thème à approfondir puisque les fêtes arrivent déjà avec leurs gros sabots (ne me dites pas que vous n'avez pas remarqué ces loupiottes dans les rues).

Les raviolis étaient un peu fermes, je ne sais pas si c'est tellement dû à une cuisson trop courte ou à la texture de la pâte elle-même, ou encore à son épaisseur, le tout étant sans doute lié.

Je n'ai pas ajouté de sel dans la farce, le magret s'en charge (au fait je viens encore de faire un magret séché suivant les instructions de Lilo, et d'ailleurs je connais le procédé par coeur).

Tellement par coeur qu'au lieu de le saler 12h, je l'ai laissé 24h mais ça n'est pas bien grave, celui-là je le garderai pour des mélanges, cuissons, dans des pâtes ou je ne sais quoi...).

Le trait de prune acidulé sans être sucré apporte vraiment un petit quelque chose d'intéressant.

Voilà voilà... Ah, mais j'y suis, peut-être que vous préférez les raviolis en version dessert? Du sucré, toujours du sucré... alors il y les

### Chocolavioli au miel et safran, sésame et pâte d'amande.

Juste un peu plus loin, mais je ne sais pas pourquoi je n'ai pas envie de les faire participer (pour une fois que je fais un KKVKV salé, autant en profiter, et puis je suis tellement fier de mes zebrures...).

Leur recette à eux viendra encore plus tard. Hé oui... là j'ai un gâteau d'anniversaire en retard, des marrons glacés en cours et des oranges en confisage. On ne peut pas tout faire en même temps.

## KKVKKV #14 : Les Ravioli

Avec sa tatin, la Tortue du Net a remporté haut la main le précédent Kiki. Elle nous propose maintenant de rivaliser de délicieux Ravioli !

En voyant le sujet du Kiki, une foule d'idées s'est précipitée dans ma tête : notamment l'idée de faire un repas de ravioli, avec du sucré et du salé.

**Mais voilà, je n'avais pas encore emis la main à la pâte qu'une autre bloggeuse le proposait déjà.**

Zut ! me voilà l'herbe coupée juste sous mon pied !

Mais faisant fi de tout cela, je cherche une autre idée, The idée...

Idée, Ravioli, Ravioli pas comme les autres, Ravioli d'un autre pays... Ravioli Chinois !!!

Et c'est ainsi qu'après ce bref brain-storming, j'ai trouvé ma recette, fort délicieuse :

### Ravioli Crevette à la Vapeur, Chine (Sans lait, sans beurre)

Photo Off\* pour le Kiki

Entrée, Plat Principal

Pour 30 à 40 Ravioli :

Evidemment, trouver une recette de Ravioli Chinois n'est pas très difficile, là où j'aime me compliquer la vie, c'est pour alléger, encore et toujours !

J'arrive donc à vous proposer une délicieuse recette sans Matières Grasses !

Pâte à raviolis (Won Ton):

- 250g farine blanche fluide
- 1 oeuf
- 90ml eau
- 1/2cc sel

Farce :

- 120g crevettes roses cuites
- 1 CS maïzena + 3 CS eau
- 50g riz bien cuit (ou de riz gluant)
- Assaisonnement : Sauce soja, sauce Nuoc Nam (facultatif)

Préparation :

Pour la pâte : Mélanger à la main ou au robot tous les ingrédients, jusqu'à obtenir une pâte souple. Réserver au frais.

Pour la farce :

Mixer tous les ingrédients, et réserver.

Prélever 1/4 de la pâte (en fonction de la taille de votre plan de travail - le mien est tout petit - 50 x 30cm...). Farinez votre plan de travail.

Etaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 mm. Encore plus simple si vous possédez un laminoir ! Découper des carrés de pâte, de 5cm de côtés.

Déposer une noix de farce au centre de la pâte, et replier la pâte en forme de petite bourse.

Au fond d'un panier vapeur (le mien est en bambou) placer une feuille de papier cuisson, afin que les ravioli ne se déchirent pas en collant au bois.

Déposer les ravioli dessus, au fur et à mesure.

Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.

Mettre une casserole d'eau à bouillir, d'un diamètre légèrement inférieur à celui du panier bambou.

Fermer le panier vapeur, et poser sur la casserole. On peut parfumer l'eau de cuisson avec 1 ou 2 étoiles de Badiane (Anis étoilé), les ravioli n'en seront que meilleurs !

Cuire jusqu'à ce que la pâte devienne brillante et un peu plus transparente. Il faut environs 20 à 30 minutes.

Conseil Diététique :

Pour un repas équilibré, servir avec du riz (gluant, c'est meilleur) et du chou chinois !

Pour un repas asiatiquement équilibré ! et délicieux !





# Daimgue de Ravioli pour le KKVVK n° 14!!!!



## Ravioli d'une Daimgue

Ingredients :

- 50g de farine
- 25g de quinoa mi-cuit pas trop essoré
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 20g de chocolat noir fondu
- daims

Mélangez la farine au quinoa (pas trop essoré pour ne pas rajouter d'eau), l'huile, sel et le chocolat fondu.

Pétrissez et mettre matre au frais 1/2 journée.

Abaissez et coupez à l'emporte pièce des petits cercles.

Dans chaque cercle déposez 2 daims et repliez pour former des 1/2 lunes.

Fermez bien les rebords et remettre au frais quelques temps.

Faites bouillir de l'eau puis baissez de moitié.

Déposez les raviolis par petit nombre pour 2 min jusqu'à ce qu'il remonte quelque peu à la surface.

Servez bien chaud !

Pour cette 14e édition du KKVVK organisée cette fois par Alhya d' A Turtle in a Kitchen, nous devions confectionner des raviolis !!!

Moi qui ne suis pas fana de pâte et pour les confectionner encore pire g fais un effort pour mis exercer. Et franchement je suis assez contente de mon résultat (trop bon) bien qu'il soit ultra simplet.

Merci Alhya pour cette merveilleuse idée qui m'a permis de revoir mon jugement sur les pâtes. Quand g vu le thème, je me suis demander ce que je pouvais bien inventer comme garniture car tous les classics seraient utiliser. Alors g dis : SUCRE !!!

Oui pk pas les faire pour le dessert ça changerait des habituels raviolis bolognaises de la cantoche. Alors voici mes raviolis choco-Daim qui sont complètement décalés ne pouvant sortir que de la tête d'une Daimgue de choco & caramel :



# Kiki # 14 : et dire que j'ai failli ne pas oser !

Quand Alhya a proposé le thème du KKVVK#14, j'ai trouvé qu'elle y allait un peu fort ! Et puis en lisant son texte, en voyant ses photos, en sentant son enthousiasme transparaître à chaque ligne, j'ai fini par me dire «ben oui, peut-être finalement, pourquoi pas...»

Ca c'était il y a un mois !

Depuis, j'ai réussi à arrêter mon choix sur des raviolis de la matheysines ou des tourtons du Champ-saur, bien de chez nous ;o), à renoncer une bonne cinquantaine de fois, à penser à d'autres garnitures, à me dire que non, décidément, c'était trop compliqué, je n'arriverais jamais à étaler la pâte assez finement... et bien sûr à baver devant et à admirer les réalisations des autres qui petit à petit, fleurissaient sur les blogs.

Et puis finalement j'ai décidé que non, tant pis, cette édition du Kiki n'était pas pour moi... et hier soir, horreur ! j'ai réalisé que la date limite était demain ! Non, c'est pas vraiiii, mais alors je vais vraiment ne pas les faire ? Je vais vraiment capituler alors que tous les autres ont vaillamment relevé le défi ? C'est quand même dommage non ?

Et si je décidais de les faire demain, qu'est-ce que je pourrais mettre dedans ? Voyons, qu'est-ce que j'ai dans le frigo ?

Des tranches de jambons à finir, du boudin, du fromage râpé, du fromage de chèvre aussi... tiens, je pourrais faire des coquillettes au jambon et au gruyère, c'est bien régressif et pas compliqué ça... Nan ! Raviolis ! Des raviolis régressifs alors ?

Mouais, ou alors des raviolis au boudin aux pommes, hmmm, ce serait bon ça...

BREF !!! Ca n'a pas été de tout repos !!!

J'ai finalement commencé ma pâte ce matin, en suivant la recette proposée par Alhya, mais ça collait, ça collaiiiiiit ! Mes oeufs étaient peut-être un peu gros, toujours est-il que j'ai rajouté au moins 50g de farine avant d'obtenir une pâte qui me semblait correcte.

Après l'avoir laissée reposer un bon moment, j'ai enfin attaquer la phase délicate de l'étalage ! J'ai fariné deux sets de tables plastifiées et j'ai étalé ma pâte entre les deux ! Et bien croyez moi ou pas, ça a été im-pé-cable !

Moi qui avait toujours regardé les rouleaux à pâtisserie de travers, qui avait difficilement accepté d'en adopter un il y a seulement quelques mois, qui persiste à étaler tous mes fonds de tarte la main, j'ai réussi à étaler de la pâte à raviolis !!!!



Ensuite, ça a été un jeu d'enfant, j'ai laissé ma pâte sous un torchon pendant que je préparais la farce en un tour de mixeur (finalement, je me suis décidée au tout dernier moment pour une farce toute simple, à base de jambon, simplement car son utilisation était plus urgente que celle de mon boudin), puis je l'ai découpée en 2 bandes avant d'entreprendre la disposition de petits tas de farce.

Il suffisait ensuite de mouiller au doigts la pâte non recouverte de farce, de recouvrir le tout de la deuxième bande de pâte, de bien appuyer entre chaque petits tas pour souder la pâte et de découper les raviolis à la roulette dentée.

Je me suis finalement amusée comme une petite folle à former les petits tas et à découper les raviolis !

Après ce façonnage, pas si long ni compliqué que ça (comme quoi, les a-priori ont la dent dure) j'ai attendu tranquillement le repas avant de les faire pocher quelques minutes à l'eau bouillante salée. J'ai accompagné mes raviolis d'une «béchamel» à la farine de pois chiche aux champignons et au fromage.

Un plat complet, presque aussi régressif que des coquillettes au jambon mais plus élaboré et plus satisfaisant à présenter quand même ;o)





## Kiki # 14 : et dire que j'ai failli ne pas oser ! (suite)

### Raviolis simplissimement régressifs

Pour la pâte

(j'ai obtenu 36 jolis raviolis, soit 3 ou 4 portions) :

- 250g de farine
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 cuillère à café de muscade en poudre
- 1 pincée de sel

Pour la farce :

- 3 tranches de jambon blanc
- 3 mini fromages de chèvre frais
- 1 beau bouquet de persil
- 1 gousse d'ail

Pour la «béchamel» :

- 2 cuillères à soupe bombées de farine de pois chiche
- 25 cl de lait
- 1 petite boîte de champignons de paris
- 1 poignée de gruyère râpé
- poivre, muscade

Préparer la pâte :

mélanger la farine, la muscade et le sel, y ajouter les oeufs battus avec l'huile et le lait. Pétrir un peu la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et homogène. Laisser reposer 30 minutes sous un torchon.

Préparer la farce :

mettre tous les ingrédients dans le bol du mixeur et... mixer !

Etaler la pâte en un grand rectangle, au rouleau le plus finement possible entre deux surface non adhésives (plan de travail fariné et feuille de papier cuisson par exemple).

Séparer le rectangle en deux parties et disposer sur l'une d'entre elle de petits tas de farce espacés d'1 à 2 cm.

Humecter la pâte se trouvant entre les tas de farce, déposer le second rectangle sur le premier et appuyer fortement entre les tas pour souder les deux bandes de pâte.

Une fois les petits carrés marqués, les découper à la roulette à pâtisserie.

Décoller un à un les raviolis ainsi formés et les laisser attendre le moment de la cuisson sur une surface farinée, sous un torchon.

Environ 10 minutes avant de servir, porter à ébullition une grande quantité d'eau salée, y plonger les raviolis et laisser cuire 5 à 10 minutes, selon l'épaisseur de la pâte.

Dans le même temps, préparer la béchamel aux champignons : mettre les 2 cuillères à soupe de farine de pois chiche dans une petite casserole, ajouter le lait et remuer jusqu'à épaississement.

Ajouter la muscade, le poivre, les champignons et le gruyère.

Egoutter les raviolis, les servir à l'assiette nappés de béchamel aux champignons.

Pour un effet gratiné, on peut aussi disposer les raviolis cuits dans un plat à gratin, les napper de béchamel et les passer quelques minutes sous le grill du four.

C'était boooon !

Et maintenant que j'ai fini mon jambon, j'essaierai bien les raviolis au boudin aux pommes, et les ravioles matheysines à la pomme de terre et aux épinards aussi...

Merci Alhya d'avoir fait tomber tant de réticences, tu es une vraie magicienne ;o)



## KKVKVK .Raviolis verts à la carotte, un ratage royal

Alhya nous propose de faire des raviolis pour le KKVKVK n° 14. J'ai laissé trainer l'affaire au moins 2 semaines n'osant pas mettre la main à la pâte. Et là je me suis dit qu'il fallait oser. Ce fut un énorme plaisir, un plaisir de toute une matinée entière et épuisante, pour enfin les rater royalement.

Ne riez pas trop fort devant mes raviolis, ils ont perdu leur forme dans l'eau. Les raviolis c'est tellement bon, j'adore ça, je tacherai donc la prochaine fois d'aller faire un stage chez Mr Panzani ou un de ses confrères avant de m'y lancer.

J'ai adapté une recette de la revue cuisine actuelle, à mon goût.

Pour 4 personnes :

- 3 carottes
- 250 g d'épinards frais
- 1 cuill à soupe de ciboulette hachée
- 200g de farine
- 50g de parmesan
- 110g de beurre
- 2 oeufs
- 1 cuill à soupe d'huile d'olive
- Sel poivre

Nettoyez les épinards et faites les cuire à l'eau bouillante salée.

Rafraichissez, égouttez les et pressez les entre vos mains, puis hachez les finement.

Mettez la farine sur un plan de travail et creusez un puits au milieu.

Battez les oeufs en omelette avec les épinards et versez les au centre de la farine.

Incorporez progressivement la farine aux oeufs. Pétrissez la pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène.

J'ai du rajouter de la farine car ma pâte était toujours collante.

Enveloppez la pâte d'un film alimentaire et laissez reposer 30 mn.

Epluchez et coupez vos carottes en rondelles. Faites les cuire à l'eau salée bouillante.

Retirez les et égouttez les.

Ecrasez les à la fourchette pour obtenir une purée «grossière».

Rajoutez y du parmesan, un peu d'huile d'olive, du sel et la ciboulette ciselée.

Etalez finement (j'ai fait l'erreur de ne pas assez l'étaler) la pâte et découpez la en disque avec un emporte-pièce. J'ai fait des petits et des grands raviolis.

Deposez au centre de chaque disque la farce à la carotte et refermez avec un autre disque, en pincant les bords avec une fourchette pour souder le ravioli.

Faites bouillir vos raviolis dans une casserole d'eau salée bouillante pour 3 à 4 mn.

Pour la sauce, j'ai utilisé le reste de la farce aux carottes, avec de la crème liquide, du parmesan, du sel.

### Mon avis :

je vous conseille de suivre la recette de base des raviolis donnée par Alhya ICI et de les accommoder à ma façon si ça vous intéresse.





## Raviolis «pâte de chocolat, frangipane de pistache»

### Raviolis «pâte de chocolat, frangipane de pistache»

Quand Alhya a choisi comme thème «les raviolis» (voir ce billet), j'avoue que j'ai un peu fait la moue.

Oh, non que je n'aime pas les raviolis, bien au contraire (je réussis particulièrement bien mes raviolis à la fondue de légumes : fins bâtonnets de carottes, de poireaux, échalotes ciselées, sauce blanche à la noix de muscade, que j'aurais pu présenter pour cette édition du kkvk), mais ce blog est dédié aux desserts, ma passion, donc je me devais de réaliser des raviolis sucrés, présentés en dessert.

Voici donc ma recette, inventée pour l'occasion, de «raviolis pâte de chocolat, coeur frangipane de pistache».

Pour la pâte à raviolis :

- 100g de farine
- 50g de chocolat à pâtisser
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de lait

Mélanger tous les ingrédients et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte :

Pour la frangipane de pistache :

- 50g de pistaches mondées non salées
- 40g de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- 40g de beurre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 5 cl de lait
- un peu de fève Tonka

Moudre les pistaches, ajouter le sucre : Incorporer les autres ingrédients, chauffer en remuant sans cesse jusqu'à épaississement.

La pâte doit devenir collante et se détacher des parois de la casserole. Elle forme une masse.

Je ne voulais pas fariner ma plaque de travail (mes raviolis auraient été «tachés» de blanc) alors je l'ai farinée avec... du Banania !

Disposer des petits tas de farce pistachée, environ espacés de 4 cm.

Badigeonner de blanc d'oeuf, replier la pâte et découper les formes souhaitées.

### Voici un ravioli cru :

Plonger les raviolis dans de l'eau bouillante additionnée d'un ou deux sachets de sucre vanillé, et laisser cuire pendant 9 minutes. Egoutter.

### Voici un ravioli cuit :

Saupoudrer de sucre :

Ceux-ci ont été cuits au four, pour Bergamiss : Et re-voici le fameux ravioli, cuisson «classique» dans de l'eau sucrée :

### Conclusion :

qu'ils sont bons, mes raviolis ! La frangipane de pistache est savoureuse, moelleuse, avec une consistance proche de la pâte d'amandes, et un vrai goût de pistache omniprésent. Le mariage avec le chocolat est une réussite.

Un petit plus : ces raviolis sont aussi bons chauds que froids.

Vraiment, je suis fier de mon invention :D



## Demi-lunes au butternut sauce à la noisette

Voilà la fin de la saga, je ne vous promets pas de ne pas y revenir mais pour l'instant, je n'ai pas d'autres recettes en tête.

Probablement ma préférée, moelleux, goûteux, tous pour vous plaire aussi.

Petite correction, Station gourmande participera au KiKiVeuKiVienKuisiner n° 14 d'Alhya sur une idée originale de Manue. Le thème est le Ravioli et je suis heureuse d'y participer pour la première fois.

Les demi-lunes se préparent très facilement à l'avance, elles peuvent même se congeler. Concernant la sauce, j'espère qu'elle vous plaira autant qu'à moi.

- 1 butternut
- 1 paquet de feuilles wonton
- Noix de muscade
- 200 ml de bouillon pot-au-feu
- 2 cs de poudre de noisette
- 200 ml de crème
- Sel

Epluchez le butternut, enlevez les pépins et coupez-le en gros dés.

Il est préférable de le cuire à la vapeur 10 minutes mais si n'avez pas les ustensiles nécessaires le cuire dans un peu d'eau, histoire que la pulpe n'attache pas à la casserole mais absolument pas submergée. Vérifiez la cuisson.

Dans une casserole, versez la pulpe du butternut, écrasez-la grossièrement et faites dessécher au moins 15 minutes à feu doux.

Assaisonnez avec de la fleur de sel et de la noix de muscade.

La phase de dessèchement est important pour ne pas humidifier trop la pâte à wonton ou à nouille que vous allez utiliser ensuite.

Mettez à l'aide d'une petite cuillère, un peu plus bas que le centre de la pâte, une noix de pulpe de butternut.

Avec le doigt, humidifiez la pâte pour pouvoir la souder. Vous pouvez aussi préparer une colle avec un peu de farine et quelques gouttes d'eau.

Rabattez les deux morceaux, chassez l'air en partant du centre (de la noix de pulpe) en allant vers l'extérieur.



A l'aide d'un emporte-pièce, coupez la pâte.

Continuez et préparez au moins 7 demi-lunes par personne cela dépendra si vous préparez la recette comme un accompagnement ou comme plat principal.

Faites réduire le bouillon de pot-au-feu au 2/3.

Baissez le feu, ajoutez la poudre de noisette et faites cuire 5 minutes à petite ébullition.

A ce stade, la sauce est très forte en goût. Vous pouvez écraser des noisettes fraîches pour préparer la sauce, vous devez obtenir une préparation entre poudre et petits morceaux.

Ajoutez la crème, ne surtout pas faire bouillir, laissez les parfums se mélanger. La sauce va s'épaissir.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Normalement il ne sera pas nécessaire de saler mais vous pouvez faire un ou deux tours de moulin à poivre blanc.

Préparez une grande quantité d'eau salée pour faire cuire les demi-lunes.

Elles cuisent en 3 minutes, en général, elles sont cuites lorsqu'elles sont toutes remontées à la surface.

Egouttez, mélangez à la sauce et servez immédiatement.

La sauce doit avoir du goût pour contrebalancer la douceur du butternut et rendre ce plat harmonieux.

Bon App



## La saga des raviolis KKVKVK#14



Partout autour de moi, quand j'ai dit que je participais à un «concours raviolis», les gens m'ont dit «ohlala quel travail! et tu vas gagner quoi?»



«Ben rien, c'est juste un défi, je me lance le défi de réussir, c'est tout.

Sans ça, j'aurais sans doute jamais fait de raviolis maison!»

«Ben tu verras qu'après ça tu n'en feras plus jamais!»



Avouez que ce n'est pas très engageant! J'habite Nice et à Nice, beaucoup de foyers font leurs raviolis maison, à la daube. C'est même une spécialité niçoise. Mais je n'avais pas envie de jouer au raviolis niçois, d'abord parce qu'ils sont souvent très bons dans les restaurants, et ensuite parce que je ne suis pas niçoise (et donc je n'ai pas vu ma mère, ma grand mère, et mon arrière grand mère faire des raviolis pour les repas de famille)

Je suis donc partie pleine d'entrain, même pas découragée, vers des raviolis épinard, ricotta et pignon.

C'était en vacances, en Lozère, ma deuxième patrie (je vous en reparlerai). Nous sommes donc 3, ma soeur, l'Homme et moi, et partons bravement à l'assaut de ces monstres sacrés: les raviolis.

L'Homme étale la pâte. Il s'est avéré plus tard, beaucoup plus tard, et donc beaucoup trop tard, que ce n'était pas assez fin. On le voit bien sur cette photo. Mais, encore une fois, je n'ai pas de mère, grand mère et arrière grand mère qui ont fait des raviolis devant moi. Et pour nous trois, ça paraissait très bien.

On s'amuse donc à découper des formes, ne sachant pas forcément qu'on s'y prenait super mal! Ben oui, si je m'étais un tout petit peu plus rensei-

gnée, on aurait fait deux rectangles... Mais bon, à ce moment, ça nous amusait bien de découper des formes avec les emporte-pièce sur la toile cirée de la table du salon.

On continue bravement en étalant une deuxième plaque, toujours trop épaisse mais ça nous convenait toujours.

On pose la garniture (épinards ricotta pignons que l'on a mixé gentiment, ça donne cette pâte verte), on vient recouvrir chaque petit tas par une forme découpée précédemment. Et là on galère un peu, faut mouiller les bords, ça colle aux doigts, c'est super long, y en a marre!

A une main, à deux mains, tout le monde s'y met. Une vraie pagaille de mains!

Puis on vient redécouper tout ça (double travail, je sais bien, c'était amusant au début!)

Bon, après 1 heure de collage découpage, on fait cuire.

Pas longtemps en théorie, ça cuit vite les raviolis!

...

...

25 mn!!!

Et ils étaient encore fermes!

C'est là qu'est apparut l'idée qu'il aurait peut être fallu étaler un peu plus la pâte...

Pendant tout ce temps là, la sauce tomate-toute-simple avait largement eu le temps de cuire et de confire.

Voilà donc le résultat:

### Verdict:

la pâte, n'en parlons plus, trop épaisse.

La farce très chouette, j'ai beaucoup aimé!

Les raviolis? ah, je commence à penser comme ces braves gens qui tentaient de me décourager!

Retour à la maison, vacances finies.

Pendant mon absence, on a pensé à moi: On me donne un morceau de courge, et une recette de raviolis à la courge sauce aux noix.

Bon. Va falloir s'y remettre!! Ah non, c'est pas trop possible, la cuisine est trop petite, je suis super fatiguée, je vais pas y arriver.

Je lance alors un appel: «quelqu'un pourrait il me prêter une machine à pâte, svp?»

## La saga des raviolis KKVKVK#14

Je vous rappelle que tout le monde ou presque fait ses raviolis maison à Nice!

Et hop, je récupère un machine à pâte! Merci beaucoup Sébastien!! (enfin la maman de Sébastien!!!)

Et c'est reparti pour des raviolis! Niçois pour le coup!

Car à Nice, on trouve toutes sortes de courgettes. Et elles sont divinement bonnes, rien à voir avec les courgettes qu'on trouve ailleurs. Le morceau qu'on m'a donné appartient à une courge longue, qui est en fait une courgette qu'on a laissé mûrir. Je ne sais pas le nom de cette courgette-courge, mais c'est meilleur que les courges classiques! (je n'aime pas la courge!)

Cette fois, on fait bien: on étale un rectangle, on pose des petits tas de farce, on mouille entre les tas de farce, on recouvre d'un autre rectangle, on appuie, on découpe grâce à la roulette qui est dans le carton de la machine, et 15 mn plus tard! voilà!!!

Une fois cuit (5 à 7 mn) et avec la sauce aux noix, ça donne ça:

Bon, le résultat est concluant.

La farce est un peu fade, j'ai pas mis assez de sel. La sauce est subtile. En tout cas, le mélange est très sympa.

Du coup, je vous donne la recette! enfin, la recette revue et corrigée par moi!

*Pâte à raviolis:*

**300 g de farine**  
**3 oeufs**  
**sel**  
**1/2 càc d'huile d'olive**

*Farce:*

**courge-courgette (un morceau gros comme... 1 rouleau de PQ)(je sais c'est pas terrible comme image mais c'est la seule chose qui me vient à l'esprit!)**  
**1 pomme de terre**  
**1 oignon**  
**2 càs de tofu (tofu soyeux)**  
**du persil (beaucoup!)**  
**sel**

*Sauce aux noix*

**1/2 bol de noix**  
**1 gousse d'ail**  
**1 brique de crème de soja**

La veille, on fait cuire la courge et la pomme de terre. On fait égoutter la courge tout la nuit.

On fait la pâte à raviolis, et on laisse patienter au frigo toute la nuit.

Le jour J, on presse la courge dans ses mains, pour bien enlever toute l'eau!

On fait roussir l'oignon coupé en petit dés.

On passe au presse purée l'ensemble des ingrédients de la farce

Pendant ce temps là, l'Homme étale le premier rectangle. On dispose les tas de farce... bref, beaucoup plus rapidement, raviolis terminés!

Pour la sauce, on mixe les noix et l'ail très très fin. On met dans un casserole avec la crème et on fait chauffer. Une fois les raviolis cuits, on récupère un peu de l'eau de cuisson des raviolis pour délayer la sauce aux noix. La sauce doit être onctueuse.

Et voilà!

**Bilan: on va s'acheter un machine à pâte!**

On peut, je pense, améliorer encore l'ensemble en faisant fondre un fromage de chèvre dans la sauce. Ou en rajoutant un bleu dans la farce!

Et comme ça, mes futures filles, petites filles et arrières petites filles pourront voir quelqu'un faire des raviolis maison!





## Ravioli safran-crevettes

Le nouveau kkvk est arrivé! Il nous est cette fois présenté par Miss Turtle. Après avoir fait planer le suspense pendant une semaine elle a finalement dévoilé son thème : le ravioli. Sur le coup je me suis dit



“super, une recette salée, relativement facile et en plus je vais pouvoir jouer avec ma machine à pâtes”



et puis le temps de la réflexion est venue et la ce fut la page blanche... Pendant une semaine j'ai donc mis tout le monde à contribution, ouvert tous les livres de cuisine mis à ma disposition, chercher, chercher, chercher et puis toujours rien.

Et comme les prochains week end vont être excessivement chargés je devais réaliser ma recette ce week end, en désespoir de cause je me suis allée faire mes courses en me disant que je trouverais peut-être là-bas l'inspiration.

Et la comme souvent en voyant tous ces produits mon esprit commence à ce mettre en marche...

Des crevettes par ici (je suis autant accro aux crevettes que chéri au saumon fumé), du safran par là et puis faut pas oublier la ricotta.

Bref je suis rentrée les bras chargés de courses avec une idée de recette, après l'avoir expliquée à ma coloc la recette fut validée, testée et approuvée!!



*Pour la pâte*

**1 oeuf**  
**100g de farine type 00**  
**125g de safran**

Mélanger la farine, l'oeuf et le safran.

Malaxer la pâte pendant 5 minutes et former une boule.

Prendre un morceau de la pâte, la laminier c'est à dire à passer plusieurs fois dans la machine à pâte en allant du plus grand espace (1) au plus petit (6 pour moi).

Reserver les plaques obtenues (on peut aussi étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie).

*Pour la farce*

**125g de grosses crevettes roses cuites et décortiquées**  
**80g de ricotta**  
**1 gousse d'ail**  
**2 poignées de cresson**  
**1 oeuf battu**  
**parmesan**  
**pignon de pin grillés**

Mélanger la ricotta avec l'ail réduit en purée, le sel et le poivre.

Prendre une plaque de pâte, à espace régulier faire des petits tas avec un peu de ricotta, du cresson et une crevette, badigeonner les contours de chaque tas avec l'oeuf battu, poser une plaque à pâte sur le tout, bien appuyer sur les contours de chaque ravioli pour les fermer et les découper.

Reserver les ravioli sur une assiette farinée.

Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole avec un peu de gros sel jeter les raviolis dedans et laisser cuire 4 minutes.

Servir parsemé de copeaux de parmesan, de quelques feuilles de cresson et de pignons de pin grillés

## KKVKVK#14.....le samedi, c'est ravioli!!

Pfffffiou.....Il était temps!!!! Encore un peu et je loupais le rendez-vous fixé par notre chère Alhya. Quoique je m'étais dit que les ravioli, c'est pas pour moi: trop long à préparer, pas de laminier, pas le temps.....enfin bref, j'avais renoncé à participer à cette nouvelle édition du KiKi.

D'autant plus que plein d'idées me venaient: des raviolis à base de farine de châtaigne farcis de potimarrons, des raviolis teintés de jus de betterave farcis à la feta, des raviolis aux cèpes/ricotta avec une sauce aux noisettes pilées, des raviolis aux épinards/saumon.....et j'en passe.....

mais voilà, les journées ne comportant que 24 heures, je voyais bien les jours défilés et le temps me manquer. Alors plutôt de faire du «en vitesse», je préférerais ne rien faire du tout!!!!

Et puis voilà que pour une fois qu'une grasse matinée me tend les bras, bah moi je la repousse et je fonce dans ma cuisine!!!! Mais qu'est-ce que je vais bien pouvoir y faire???

Bah du KiKi, tiens.....oui, mais du «en vitesse» alors, tant pis, l'important c'est de participer.

Une bolognaise au parfum de champignon des bois fera l'affaire pour la farce, une sauce tomate avec des morceaux de tomates confites, des cèpes séchés hachés et plein d'oignon devrait aller ainsi qu'une poêlée de champignons des bois pour accompagner.....

Bon, c'est du «en vitesse» qui m'a pris 2H30, quand même!!!

Et j'en pense quoi???

Bah les champignons étaient drôlement bons, mes zhoms ont appréciés, je ne suis pas convaincue du bon rapport temps/qualité du plat mais je tiens tout de même à remercier notre Turtle de cette fâcheuse bonne idée.

(Note pour plus tard: rajouter raviolis frais sur la liste de courses et utiliser mes idées de farce pour farcir des lasagnes.....toutes prêtes!!! :))) ).

Voilà, si ça vous dit de voir tout le défilé des raviolis du KiKi, c'est ici.....attention, ça risque de vous faire saliver!!!





## KKVKVK #14: Raviolis spécial Thanksgiving (Poti-marron et beurre de sauge)



Avec son Kiki spécial raviolis, Alhya aura réussi à introduire deux grandes premières dans mon quotidien. Tout d'abord, son défi m'a incitée à réaliser moi-même mes propres pâtes fraîches. Si j'en lis les nombreux billets de faiseurs de pâtes épuisés, je ne suis pas la seule à avoir subi là mon baptême du feu de la farine! Oui, je sais. Tout à ma concentration lors de cet exploit, j'ai complètement oublié de prendre en photo les différentes étapes de la réalisation... Mais franchement, si en voyant l'épaisseur de mes raviolis, quelqu'un imagine que j'ai utilisé de la pâte toute faite, il fait grave offense à Mr Barilla... :) Mais si cela ne vous suffit pas, vous pouvez toujours demander à mes pauvres petits bras, ils se souviennent très bien de la partie «allez, on étale, on étale de bon coeur»...

La deuxième grande nouveauté, c'est la consommation d'une sauce entièrement et presque uniquement composée de beurre. Comme si, soudainement, à l'annonce du grand jeu du kiki, la dictature des calories et du mauvais cholestérol n'avait plus cours! Bon, c'est vrai que j'oublie un peu vite les fameux escargots à l'ail... Mais justement, il y a tellement d'ail que ça fait alibi: on pense plus à son haleine qu'à son tour de taille! Mais cette fois, je n'ai écouté que mon coeur et mes papilles et je me suis inspirées de diverses sources pour réaliser ces raviolis potimarron-marron au beurre de sauge et noix de pécan grillées.

Mon inspiration principale a été l'arrivée imminente de Thanksgiving. Fête méconnue en Europe puisqu'apparemment merci, nous nous sommes faits tous seuls et nous ne devons remercier personne... Aux Stétse, la grande dame du jour (4ème jeudi de novembre normalement), c'est la dinde farcie. Seulement, des raviolis à la dinde farcie, ça me semblait un poil too much! J'ai donc choisi nos amis le potimarron et le marron, autres grands favoris de ce 23 novembre. Ajoutez à cela une sauce au beurre de sauge et quelques «pacanes» toastées et tadaaaaaam, voici un menu de fête emballé et pesé. Par contre, ne prévoyez pas énormément de raviolis par personnes paske, ouh, c'est lourd tout ça!

### Raviolis au potimarron et marrons, beurre de sauge et pécan grillés

*Pour 2 fêtards pas soucieux de leur ligne (laissons donc planer le mystère sur les calories)*

*La pâte:*

**200g de semoule de blé dur (spéciale pasta)**  
**2 oeufs**  
**1 cc d'huile d'olive**

*La farce:*

**1 petit potimarron**  
**1/2 boîte de purée de marron**  
**2 CS de mascarpone**  
**Sel, poivre**

*La sauce:*

**75g de beurre**  
**1 bouquet de sauge fraîche**  
**1 grosse poignée de noix de pécan**

Faites une fontaine avec la semoule de blé dur et cassez les oeufs au milieu. Ajoutez l'huile. Incorporez les éléments liquides à la farine et malaxez jusqu'à obtention d'une pâte ferme et élastique. Placez l'h au frigo.

Pendant ce temps, cuisez le potimarron, épluchez-le et réduisez sa chair en purée. Mélangez celle-ci avec la purée de marron et le mascarpone puis assaisonnez.

Sortez la pâte du frigo et farinez votre plan de travail. Séparez la pâte en deux (remettez la moitié au frais) et étalez celle-ci au rouleau à pâtisserie (si vous disposez d'une machine à pâtes, c'est mieux...). Quand vous avez une plaque de pâte très fine, découpez celle-ci en carrés et réservez-les, farinés et espacés, dans un coin. Recommencez avec le deuxième pâton.

Déposez une «clouche» de pâte sur un carré et recouvrez celui-ci avec un deuxième. Scellez en vous aidant d'une fourchette pour imprimer de jolis dessins à la pâte. Réservez les raviolis en les gardant bien espacés.

Amenez une casserole d'eau à ébullition, salez et plongez les bebêtes. A vue de nez, je dirais que la cuisson met 10 bonnes minutes.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans un poëlon. Quand il est légèrement coloré, ajoutez la sauge hachées. Toastez rapidement les noix de pécan et hachez-les grossièrement.

Servez les raviolis saupoudrés de noix avec le beurre fondu.

### Verdict:

C'est bon les raviolis maison, mais mieux vaut avoir une machine à faire les pâtes... Perso, j'ai trouvé l'expérience marrante mais un peu longue!

## KKVKVK #14 - All the way from China

Premiers contacts.

La pluie tombait, pratiquement sans interruption, depuis le début de l'après-midi. La pluie comme je ne l'avais jamais connue jusque là, tropicale, en épais rideau, martelant incessamment les toits de tôle.

J'avais mal dormi. La veille, à peine débarquée, j'étais partie visiter le temple Long Shan et le marché de nuit, en compagnie d'un immense Canadien du Saskatchewan. Il venait d'une région où les ours polaires se balladent en pleine ville l'hiver, et il avait décidé que non, vraiment, il ne pouvait pas me laisser me promener seule dans les rues de Taipei la nuit.

Long San Shi - le temple était sombre, les colonnes sculptées, les statues polychromes de dieux grimaçants voilées par les fumées d'encens. Ce n'était pas effrayant, juste totalement étranger.

Au dehors, le marché de nuit, qui ne s'appelait pas encore Snake Alley, s'étirait sur toute la longueur d'une rue, jusqu'au red light district. Tout du long les vendeurs criaient à l'encan leurs marchandises dans des micros crachotants. Ils vendaient des cobras, tirés de cages grouillantes, qu'ils excitaient du bout de leurs crochets de fer, pour en montrer les qualités belliqueuses. Une fois vendu, le serpent était tué, son venin et son sang mélangé à un verre d'alcool, accompagnant une soupe de serpent. Plus loin c'étaient des tortues qui subissaient le même sort. Le long des trottoirs des planches de photos médicales montraient des maladies de peau; les vertus thérapeutiques de certains animaux ne sont plus à démontrer pour les chinois.

Ce n'était pas effrayant, juste totalement étranger. L'immense Canadien lui, ne devait pas être à l'aise, il m'avait pris la main.

La rue se terminait dans le quartier des lumières rouges, où les filles attendaient, debout sous les ampoules rouges, les clients qui leur venaient après avoir consommé leur potion de venin et d'alcool (\*). Nous sommes partis.

La nuit, sous la moustiquaire, fut étouffante et agitée. Je tentais de me fermer les oreilles aux cris incessants des cafards. Mais qu'est-ce que je faisais là, si loin?

Et cette pluie, sans fin.

Je ne sais plus ce qui m'a poussée à sortir finalement. La faim peut-être. Il y avait, au coin, des restaurants de rue abrités sous des auvents, juste quelques tables en formica usé, des tabourets, des pots pour les baguettes. La vapeur montait des énormes woks, se mêlant à l'humidité de l'air. Attirée par l'odeur, je commandai une portion de jiaozi, ces raviolis chinois grillés puis mouillés de bouillon, en forme de croissants de lune.

Mes premiers jiaozi, moelleux et craquants à la fois, avec leur arrière goût de sésame, chauds, ré-



confortants. Finalement, je sentais que j'allais me plaire dans ce pays...

Alhya, ça fait longtemps que je voulais essayer d'en faire. Ceux-ci sont pour toi. Merci d'avoir choisi cet excellent thème pour le KKVKVK #14.

(\*) C'était il y a très très très longtemps, bien avant que le gouvernement de Taiwan n'interdise la prostitution, et que ce marché ne s'appelle Tourist Night Market.

Si vous avez envie de continuer le voyage dans ces contrées, allez donc faire un tour à Taiwan chez Msiieur Gaël, Breton voyageur, sa jolie femme Jun Ling, et leurs commentateurs attirés, le Professeur Bromure, l'adjudant Mourmelont, la boucherie Sanzot... C'est Parlabas... Taiwan Taiwan, les photos sont belles, les textes fort bien écrits, et l'atmosphère dans les commentaires plutôt enjouée. Je ne vous en dit pas plus...

Je ne vous cacherai pas que ce n'est pas une recette simple. Il faut avoir du temps devant soi, les préparer la veille ou mieux les faire à l'avance et les congeler par petites portions. Il vaut mieux aussi avoir des petites mains pour vous aider à les plier. Bref, pas une recette dans laquelle on se lance deux heures avant le dîner...

J'avais une recette pour 100 pièces, tirée de l'excellent livre Yan Kit's Classic Chinese Cookbook, j'ai divisé les proportions par deux, et je n'ai finalement réussi à en faire que la moitié, faute de temps.

Pour d'autres versions, tout aussi savoureuses, allez voir ceux de Lolie, et aussi les gyozas japonais de Clea et Adele.



HAPPY  
THANKSGIVING!





## KKVKVK #14 - All the way from China (suite)

### Jiaozi

(pour 50 pièces)

#### Pâte

**275g de farine ordinaire**  
**175 ml d'eau bouillante**  
**1 cs d'eau froide**

Tamiser la farine dans un saladier. Verser l'eau bouillante. Mélanger rapidement à la fourchette. Continuer à la main tant que le mélange est encore chaud. Ajouter l'eau froide. Pétrir 2-3 minutes pour obtenir une pâte ferme mais pas dure. Laisser reposer couvert au moins 1/2 heure.

chou céleri - you cai

#### Farce

**12g de crevettes séchées, rincées**  
**1/2 cs de vin de Shaohsing ou de Xeres**  
**450g de chou céleri**  
**1 cc de sel**  
**225g de porc, finement haché**  
**6 oignons nouveaux, coupés en fines rondelles**

#### Marinade

**3/4 cs de sel**  
**4 tours de moulin à poivre**  
**1 cc de vin de Shaohsing**  
**1 1/2 cs d'huile de sésame**  
**1 1/2 cs d'huile d'arachide ou tournesol**

Hacher finement la partie verte des choux. Les mélanger au sel dans un bol. Laisser reposer 30 minutes.

Couvrir les crevettes d'eau bouillante et laisser reposer pendant 15-20 minutes.

Hacher la viande.

Egoutter les crevettes en conservant le liquide. Les hacher finement.

Préparer la marinade. Y ajouter 1 1/2 cs de l'eau des crevettes. Ajouter la viande et mélanger vigoureusement (traduction littérale). Ajouter les crevettes et les oignons. Egoutter les choux et Presser les choux entre les mains pour ôter l'excès d'eau. Les ajouter et mélanger.

Diviser la pâte en deux. Rouler la moitié sur un plan fariné en un long boudin de 2 cm de diamètre. Le couper en morceaux d'environ 1,5 cm de longueur. Laisser le restant de pâte couvert.

Prendre chaque morceau, le rouler en boule, l'aplatir dans la paume de la main. Le fariner et

l'étaler au rouleau sur environ 7,5 cm de diamètre. Recouvrir les disques d'un linge au fur et à mesure pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

Photo Yan Kit's Chinese Classic Cookbook

Prendre chaque rondelle et y faire des 6 plis d'une profondeur d'1 cm de manière à former une poche. Remplir la poche d'une cuillerée de farce et refermer en pressant bien les deux bords.

#### Cuisson

2 cs d'huile  
120 ml d'eau chaude mélangée à 2 cc d'huile et 1 cc de vinaigre de riz

1 cc de farine dissoute dans deux cs d'eau.

Faire chauffer une poêle, ajouter l'huile, y disposer 12 raviolis sur deux rangs. Il faut qu'ils se touchent légèrement.

Couvrir et faire frire à feu doux 3 minutes. Rajouter le mélange d'eau chaude, monter le feu, couvrir et cuire environ 7 minutes, jusqu'à ce que l'eau soit pratiquement absorbée et le dessous des raviolis dorés.

Ajouter le mélange de farine et d'eau le long des bords. Couvrir et cuire encore environ 2 minutes, jusqu'à ce que les raviolis soient légèrement collés ensemble.

Servir immédiatement avec de la sauce soja, du vinaigre ou de l'huile pimentée.



## KKVKVK14 Raviolis aux poires sauce épicée

Cela fait longtemps que je suis les aventures du KKVKVK, sans avoir le courage de me lancer dans ce concours! Mais maintenant que moi aussi je suis une grande blogueuse (Eh oui Mesdames!!), je n'ai plus de raisons à me donner pour ne pas ajouter ma petite touche... sucrée.

Ben oui quand j'ai vu le thème proposé par Alhya je suis restée perplexe! Des raviolis! Ce n'est pas vraiment ma tasse de thé (ou de cappuccino!) J'ai une machine à pâte tout droit ramenée d'Italie par une amie, qui depuis n'est pas sortie de sa boîte.

Tout ça pour dire que le salé et moi ce n'est pas une grande histoire d'amour, je suis un véritable bec sucré! Aooors cuisiner des raviolis... hum bof... et puis zut pourquoi ne pas relever le défi et créer des raviolis sucrés. Alors bien sûr, tout cette réflexion a pris un certain temps! Pendant plusieurs jours j'ai pensé raviolis, rêvé raviolis, parlé raviolis... bref saoulé tout mon entourage avec mes raviolis... Merci la turtle!!!

Tout ça pour finalement créer ma recette de raviolis épicés aux poires! Testée par mon cobaye en chef, j'ai nommé Céline, lors de notre dernière soirée «Affamées mais pas désespérées», Le verdict a été positif, je me lance donc et propose ma contribution au KKVKVK14.

### Raviolis aux Poires et sa sauce épicée

Pour 2 personnes, soit 6 gros raviolis

La farce:

**4 poires**  
**1 bâton de cannelle**  
**1 gousse de vanille**  
**2 cs de cassonade**  
**2 cs d'eau**  
**1 cs de maïzena**

La pâte:

**225g de farine**  
**65g de sucre**  
**1 oeuf**  
**90g de beurre**  
**un peu de lait**  
**1 cc de 4 épices**

La sauce:

**10cl de crème liquide**  
**1 tranche de pain d'épice**

Commencer par la compote de poire. Eplucher et couper en petits dés les poires. Les mettre dans une casserole avec le sucre, l'eau, la cannelle, la maïzena et la vanille. Faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que les fruits prennent la consistance d'une compote (environ 20 min). Laisser refroidir.

Pour la pâte mélanger tous les ingrédients et pétrir jusqu'à obtenir une boule. Moi j'ai utilisé mon thermomix c'est plus rapide et moins salissant, mais je vois déjà venir les adeptes de la cuisine à la mimine! C'est également possible mais du bout des doigts bien évidemment!!!

Envelopper la boule de pâte et placer la au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Préchauffer le four 180° (th 6-7)

N'ayant de machine pour réaliser les raviolis j'ai juste utilisé un emporte pièces pour former mes cercles de pâtes.

Placer une cuillère à café de compote de poire refroidie au centre d'un cercle de pâte, mouiller les bords au pinceau, et faire adhérer le 2e disque en insistant pour souder les bords.

Enfourner pendant environ 20 minutes.

Pendant ce temps préparer la crème épicée.

Dans une casserole à fond épais, verser la crème liquide, et émietter la tranche de pain d'épice dans la casserole. Laisser sur feux très doux (la crème ne doit pas bouillir) le temps que le pain d'épice se «dissolve» dans la crème et que cette dernière prenne une couleur d'ambre.

Retirer du feu, passer la crème au mixeur, elle va alors prendre une consistance bien plus épaisse. Passer au chinois pour récupérer un maximum de miettes de pain d'épice et verser dans les coupelles.

Déguster les raviolis à leur sortie du four... C'est un dessert riche en saveur, et pas trop sucré. Les épices s'accordent merveilleusement avec la poire.

Ces raviolis doivent être à la fois craquants sur les bords et tendres au centre, il ne faut donc pas les cuire trop longtemps, dès qu'ils sont dorés ils sont prêts!

Les baguettes, c'est pour donner un petit exotique au dessert, on est bien sûr pas obligé de les utiliser!!! (OOOH j'entends vos soupirs de soulagement!)

Et rien que pour les gourmands, voilà ce que cela donne une fois ouvert!





## KKVKK 14 Raviolis sibériens : les pelmenis



Pour ce KKVKK 14, j'ai décidé de mettre en avant un pays dont nous connaissons peu la cuisine : la Russie. Même si j'ai découvert les pelmenis au Kazakstan lors d'un voyage, je les ai toujours retrouvés sur les tables de Moscou et de Sibérie où j'ai également eu l'occasion de me rendre. Ils sont d'ailleurs originaires de Sibérie où les chasseurs avaient pour habitude de les emporter avec eux. Ils sont très nourrissants, se congèlent et se jettent tels quels dans l'eau bouillante.

Ils sont présents en Asie Centrale, héritage certainement des chinois et mongols traversant les steppes vers l'Ouest. Je me souviens à Tiumen de pelmenis frais juste arrosés de crème fraîche, d'un trait de vinaigre et d'herbes aromatiques, présentés dans un pot en terre. Selon la région ils peuvent se servir avec une crème fraîche au citron et à l'aneth avec toujours un verre de vodka glacée. Une vraie découverte à mi-chemin entre les petits raviolis italiens et les gros raviolis vapeur chinois. Une de mes amies avaient l'habitude d'en ramener en France chaque fois qu'elle revenait de Russie ou d'Asie Centrale.

Je devrais partir en Ouzbekistan en mai et j'espère en manger également là-bas.

Bref, j'ai été trop heureuse pour ce KKVKK de les préparer (une première !) et de vous les présenter.

### Pelmenis sibériens

Les pelmenis sibériens mélangent du bœuf et du porc (pour les plus riches) mais vous pouvez les

retrouver avec de la viande d'agneau et toujours des oignons et aromates. Il existe autant de recettes que de familles...

Pour 36 gros pelmenis ou une cinquantaine de petits

**300 g de farine**

**1 petite cuillère à café de sel fin**

**2 œufs**

**100 g de viande de bœuf hachée**

**100 g de viande de porc hachée (j'ai pris une saucisse de Toulouse)**

**2 oignons**

**herbes : j'ai mis de la sauge dans la farce car je l'adore mais elle est assez forte en goût**

Préparez votre pâte à ravioli en mélangeant 300 g de farine avec deux œufs et 5 cuillères à soupe d'eau chaude. Vous obtenez une boule de pâte souple qui ne doit pas coller aux doigts. Réservez au frais pour 30 minutes au moins.

Mixer les oignons et rajouter les deux viandes. Assaisonnez : sel poivre et herbes.

Préparez vos raviolis : étalez finement votre pâte (pour cela prenez des petits bouts de pâte que vous étalez au rouleau afin d'obtenir un ou deux raviolis sur votre plan de travail toujours généreusement fariné. Coupez des cercles de 7 cm dans la pâte (pour des gros raviolis) et 4/5 cm pour des petits. Positionnez des boules de farce au centre et fermez vos raviolis afin de créer des demi-lunes. Avec une fourchette marquez la tranche de petits traits.

Les vrais pelmenis ont leur deux pointes qui se retournent comme les tortellini mais je ne l'ai pas fait. J'ai gardé mes demi-lunes telles qu'elles. Autant vous dire qu'à la main (sans machine pour étaler la pâte) c'est long et pas aussi finement étalé que cela aurait du être. Pour être digeste la pâte doit être le plus fine possible et la farce doit se voir en transparence.

Plongez vos pelmenis dans l'eau bouillante pour 5 minutes de cuisson pour les petits et au moins 7/8 minutes pour les gros. Retirez les de l'eau, égouttez et servez dans des plats creux avec de la crème fraîche épaisse qui fondra sur les raviolis brûlants, un trait de vinaigre ou de citron et des herbes ciselées : aneth ou ciboulette.

**Humm...** alors on voit les steppes enneigées au loin, le renard artique qui coure le long des taillis et le troupeau de rennes dans un halo de vapeur qui s'élance dans le froid glacial...

Ou alors

La Place Rouge (un de mes endroits préférés au monde) sous son manteau de neige que l'on traverse pour se réfugier dans le Goum déguster un thé chaud et des pelmenis....

## I ravioli del kkvkvk

Si vous n'êtes pas comme moi une acro de blogs de cuisine, vous ne savez peut-être pas ce qu'est le kkvkvk. Le kkvkvk est a été crée par Manue, ça veut dire Kikiveutkivientkuisiner (ça vous aide?). Si vous suivez le lien, vous comprendrez de quoi il s'agit.

Le kkvkvk en est déjà à sa 14ème édition. Pour une historique complète des kkvkvk, vous pouvez aller voir là. J'ai toujours admiré les réalisations des participants, sans oser pourtant me mesurer à eux, mais cette fois je ne pouvais pas me défilier: pour le 14ème kkvkvk, organisé par Alhya, il fallait faire des ravioli! Moi qui habite en Italie depuis quatre ans, je n'avais fait qu'une fois des raviolis (épinards ricotta, très classiques) qui n'étaient en plus pas très réussis, et ma machine à pâtes (appelée en Italie la «nonna papera») dormait sur le haut de l'armoire.

Je me suis donc lancée. Au début je voulais faire des raviolis au poisson, mais d'autres avaient eu la même idée... j'ai cogité... on est en automne... ce serait sympa de faire connaître une spécialité... et je suis arrivée aux ravioli (appelés tortelli... faut pas chercher!) de courge.

Les recettes trouvées sur internet me semblaient super-étranges: des amaretti, de la «mostarda di cremona» (fruits confits dans un sirop avec de la poudre de moutarde), du zeste de citron...Après de nombreuses recherches dans mes livres de cuisine, sur internet et vérification de la composition des tortelli di zucca de la coop (ok, ils ne sont pas délicieux, mais ils doivent quand même être calibrés pour plaire) j'ai essayé... je ne vous dit pas l'impression que ça fait de râper du parmesan sur des fruits confits, d'écraser des amaretti en rajoutant du sel et du poivre... au point que le jour-même on n'a pas eu très envie de les goûter! Ils ont fini au congélateur, mais vu que les participants au kkvkvk doivent publier leur recette avant samedi, j'en ai décongelé quelques uns ce soir. Les voici:

Servis avec du beurre à la sauge (faire fondre du beurre avec des feuilles de sauge) et du parmesan, c'était tout à fait délicieux! En fait quand même un peu écoeurant, je n'en mangerais pas une assiette pleine, mais en primo primo (oui, en Italie des fois il y a un primo primo, un secondo primo, un primo secondo e un secondo secondo... faut suivre!) c'est parfait!

### La recette?

Pour quatre personnes, préparer la farce un jour à l'avance: cuire au four à 180 degrés environ **1,5 kg de courge** en quartiers (avec la peau, sans les graines), puis la passer au moulin à légumes. Ajouter **100gr d'amaretti émiettés**, **150gr de moutarde de Crémone hachée** (super-collant, impossible à hâcher!), **quatre cuillères de parmesan râpé**, un



**zeste de citron râpé et quelques gouttes du jus, sel, poivre et noix de muscade.** Mélanger et réserver jusqu'au lendemain.

### Préparer la pâte:

mélanger **350gr de farine** avec **3 oeufs** et un peu de **sel** (j'ai mis un environ **50gr de semoule fine de blé dur**), tirer la pâte fine (vive la nonna papera!). Mettre des (petits!!!) tas de farce sur la pâte, replier la pâte et découper les ravioli avec la roue dentelée.

Faire cuire environ 10mn dans de l'eau bouillante salé, puis les servir avec du beurre à la sauge et du parmesan râpé.

**Voilà...** la conclusion c'est que les pâtes fraîches ce n'est pas si compliqué que ça si on a la nonna papera (faut qu'on m'explique pourquoi ça s'appelle «grand-mère canard»), j'en referai! Peut-être plus des tagliatelle que des ravioli!

Il semble que ma participation au kkvkvk soit voulue par les dieux: ce soir la connexion internet marche (enfin, elle s'interrompt toutes les 5mn, mais c'est déjà mieux que rien!).





## Et le roi du Ravioli est....

Après un joli faux départ ayant créé quelques frayeurs à la Turtle, les votes pour la 14<sup>ème</sup> édition du KiKiVeuKiVienKuisiner consacré au Ravioli ont finalement pu être enregistrés... Durant une semaine, j'ai suivi les hésitations des uns, les retours fébriles des autres et, petit à petit, tous ont réussi à faire leur choix. Celui-ci était bien difficile, il est vrai, au regard des merveilles d'inventivité et les prouesses d'imagination dont avaient fait part les 81 participants.... Au départ très contente que cela fonctionne, je dois dire que j'ai commencé à être légèrement inquiète, voyant le nombre de votes augmenter au fil des jours, me demandant comment j'allais bien pouvoir comptabiliser tout cela, sans me tromper, dans la seule après midi du samedi, n'ayant pas un seul créneau de libre cette semaine pour commencer les décomptes ... Et alors que le brouillard épais du stress m'entourait progressivement, une petite main s'est levée, celle de la Douce Emilie, qui, spontanément, a proposé son aide... Il va sans dire, qu'en vraie Turtle trouillard que je suis, et au regard de la pression de l'évènement et de mes ô combien grandes responsabilités, j'ai accepté sans hésiter ;-). A cet instant précis, l'étau s'est desserré... J'étais bien soulagée de savoir, qu'en off, quelqu'un d'autre veillait au grain, pouvait servir de référence et me permettre d'être sûre de ne pas faire d'erreur. Au cours de la semaine, Ellie m'a fait parvenir un premier relevé des votes... A peine l'heure de la fin des votes avait-elle sonnée, je recevais déjà un gentil mot d'Emilie, avec le décompte précis. Aujourd'hui, cette chère La Sieste s'est précipitée chez moi, Texas Instrument et tableau de décompte en poche, pour partager avec moi ce dur labeur. Imaginez un peu la scène : deux bloggeuses réunies dans un petit nid de Turtle, armées d'un grand verre de StVéran d'une main, d'un stylo de l'autre, entourées de tomates cerises, bouchées de fromage de chèvre à la tapenade, de blinis version Turtle et de Royales de foie gras, juste histoire de se donner du coeur à l'ouvrage, en train de compter et recompter ces fichus votes pour tomber sur un résultat cohérent ! ;-). Bref, après 45 minutes d'énumération «numéro 6, 3 points, numéro 59, 2 points, numéro 71, 1 point», 35 minutes de calcul (bon, là je l'avoue, j'ai laissé faire la fabuleuse pro du calcul mental qu'est La Sieste, j'ai jamais été très calée pour ça, moi ;-)), nous sommes enfin parvenues aux mêmes chiffres qu'Emilie, parfois à quelques voix près ... mais toujours avec le même palmarès!

Grâce à cette formidable entraide, je suis en mesure, dès à présent, et alors que mon esprit flotte légèrement au dessus de mon corps, refusant de se reconnecter après ces heures de travail acharné et les quelques verres ingurgités, de vous livrer les néanmoins très sérieux résultats de cette sublime édition du KiKiVeuKiVienKuisiner!

**Voici, au fil des Sept recettes ayant obtenu le maximum de suffrages, le fabuleux voyage culinaire Au Pays du Ravioli que vous avez dessiné, grâce à vos nombreux votes....**

w  
Avouez que ce voyage là vous a donné l'eau à la bouche ... tel est mon cas, je vous l'avoue sans ambages...

Voilà, et c'est avec un léger pincement au coeur que je me rends compte que c'est ici que ma route s'achève dans cette belle aventure qu'a été l'organisation de cette 14<sup>ème</sup> édition du KiKi... (pfff... une sentimentale, cette Turtle !)

Je voudrais sincèrement remercier les 81 participants d'avoir fait de cette édition une parfaite réussite. Elle restera à mes yeux, la plus belle ... ! J'ai pris chacune de vos participations comme autant de cadeaux (pourrie gâtée j'ai été) et ça a été un réel et grand plaisir de passer du temps à l'organiser. Le bon esprit y a régné tout le long et je tiens à vous en remercier, j'y ai été tout particulièrement sensible... Je remercie **tous ceux qui ont pris le temps de venir voter**, ceux qui m'ont encouragée à me lancer dans cette belle aventure, ceux qui m'ont soutenu par leur commentaires, Emilie, Ellie et La Sieste de n'avoir pas hésité à mettre la main à la pâte, Lilo et Manue pour leur soutien moral et logistique ;-). (bon, j'arrête là....on dirait la remise des César ;-))

Enfin, sur proposition de certains d'entre vous et grâce à Débo, je devrais bientôt être en mesure de vous proposer le téléchargement d'un fichier pdf récapitulant chacune des 81 recettes publiées pour cette édition, pour que soient immortalisés ce beau travail d'équipe, l'imagination et l'originalité déployées par tous!

Je terminerai par un **grand grand bravo au grand vainqueur Doriann**, sous oublier Mamina, Stéphane, Eric, Mitsuko, Gracianne et Sylviaa, ainsi que tous ceux qui ont participé .....

**Et que la suite de la vie du KiKiVeuKiVienKuisiner soit encore longue, riche et belle !**