

Lorsque Lafontaine s'invite dans ma cuisine ou la fable de la tortue et du lièvre

Mais quel titre bizarre, non??? Il n'est pas bien depuis son retour le Claude... Que nenni, et même bien au contraire. Mais tout d'abord laissez-moi vous dire que mon périple en Asie (si si Dorian, je te jure ;-) est fini et que je suis à nouveau chez moi en Suisse. Un mois étonnant et très riche d'enseignements, en tous points de vues... mais je vous ferai un résumé de la chose dans un autre article.

Voilà, revenons à nos moutons ou plutôt à notre lièvre et notre tortue... Vous ne voyez toujours pas ? Mais si, faites un petit effort... Oui, vous y êtes : Le très fameux KKVVK 14, «c'est lundi, c'est ravioli», organisé par la Turtle en personne... avec une date limite qui tombe, et bien oui, qui tombe quand je rentre, merci Alhya (dans le bon sens donc, sinon je n'aurais pas pu y participer).

Voilà, vous comprenez le lièvre... et bien oui, c'est moi, car après un voyage retour de 24 heures avec le décalage horaire, ben faut bien que je fonce un peu.

Comme je reviens d'Asie, je ne peux m'empêcher de vous faire encore un peu partager ces moments culinaires étonnants. Cela sera donc

Ravioles d'un voyageur en Asie, curry jaune de poulet façon plus casanière

Ingrédients (pour 2 personnes)

Pâtes pour faire de la pâtes (voir mon [ancien article](#))

Farce

½ filet de poulet

½ mangue bien goûteuse (on peut toujours rêver non ;-)

Curry

Pâte de curry jaune (maison ou commerce)

1 ½ filet de poulet

½ piment rouge

2 dl de lait de coco

quelques champignons de Paris

½ cm de gingembre

petites courgettes asiatiques

Vins : Avec les plats aussi épicés que celui-ci, oubliez directement, cela serait un suicide culinaire...

Commencer par faire la pâte à pâte (comme déjà décrits ici) et faire la farce. Pour la farce, j'ai cuit les 2 filets de poulet dans du bouillon de légume. Garder 1 ½ pour faire des gros cubes et couper le ½ très finement.

Peler la mangue et râper la moitié assez grossièrement. Couper le reste en petits cubes et mélanger

avec le poulet. Poivrer légèrement. Faire les raviolis selon vos envies. Fariner et garder dans un endroit sec.

Pour le curry, couper le piment en deux et enlever soigneusement les pépins, puis le couper en rondelles. Laver et couper les champignons de Paris, peler et couper le gingembre en fine rondelles. Couper les petites courgettes asiatiques en 4.

Dans le wok, chauffer un peu d'huile. Y faire revenir le curry jaune pendant quelques secondes. Ajouter le poulet et laisser colorer gentiment. Ajouter tout le reste et bien brasser.

Finir par le lait de coco et laisser jusqu'à cuisson des courgettes, cela va assez vite.

Goûter (cela doit être assez épicé) et garder au chaud jusqu'au dernier moment, juste avant le service. Et voilà, bon appétit.

Je dois quand même vous raconter une petite anecdote par rapport au bol sur mes images. Il s'agit d'un authentique bol de moine thaïlandais...

Pas utilisé par eux mais fabriqué par des artisans d'un quartier de Bangkok qui transforment un vulgaire bout de ferraille en ce bol que je trouve très sympa... Malheureusement ces bols coûtent trop chers de nos jours, les moines préfèrent se tourner vers des copies chinoises... mais ou va le monde ???

Bonne chance à toutes et tous !!!!

Ce fut aussi mon souper... ahhh comme j'aime ces goûts d'Asie, celle me fait revivre une partie de ce superbe voyage... Le goût des raviolis avec le poulet et la mangue est subtile, le curry est plus fort et dominateur... juste pas facile à faire de bonnes photos... désolé pour la qualité de l'éclairage... Si cela ne tenait qu'à moi et si j'avais du temps, je referai la chose pour avoir de plus jolies photos mais mes paupières tombent littéralement toutes seules donc... bonne... nuit.....



KKV14: ravioli de pâte d'amande, coeur fondant au praliné & sa noisette grillée

Il y a pas mal de premières fois dans cette recette, même si paraît-il il n'y a qu'UNE première fois. De celle-là, je ne vous parlerai pas, mais des autres, bien volontiers ;o) C'est donc la première fois que je participe au KKVK. Par paresse? Timidité? Manque d'imagination? Je vous laisse barrer les mentions inutiles. En tout K, le fait que ce soit Alhya qui l'organise n'est certainement pas étranger à ma décision de participation...

C'est aussi la première fois que je fais des ravioli. Il faut dire que j'aime ça sans plus, sûrement parce que le côté un peu trop pâteux de la chose ne m'emballerait pas. Peut-être est-ce pour cela que la seule recette de ravioli de mon blog est croustillante...

De la deuxième «première fois» découle la troisième: c'est la première fois que je fais des ravioli sucrés. Là par contre, je connais l'origine de la chose: c'est la recette de Rémy Giraud pour le Blog Appétit fraise/rhubarbe. Ma recette n'a pour ainsi dire aucun ingrédient commun avec la sienne, et pourtant, quelque part, c'est sa p'tite soeur ;o)

Si vous avez suivi jusque là, ma recette de ravioli ne devait pas être pâteuse (j'aime pô ça!), en tout cas, pas que ça. Elle serait donc coulante et croquante. Pour le croquant, la noisette m'est vite venue à l'esprit (grillée, la noisette, forcément).

Pour le coulant: il fallait que je contourne une difficulté: comment avoir un ravioli rempli d'une substance coulante tout en ne le faisant pas cuire? Je devais le faire tiède! Si l'on fait une sorte de ganache, elle est solide à 20° et fondante à 35-40°! Eureka!!!

Voici donc le résultat de mes cogitations nocturnes (eh oui, c'est la nuit que me viennent toutes ces idées).

Pour 10 raviolis

100g de pâte d'amande nature (prévoir plus: il y aura des chutes.

30g de chocolat noir 70%

30g de beurre 1/2 sel

30g de praliné en pâte (mon mien c'est du Cluizel)

10 noisette

sucre glace, cacao en poudre

Faire griller au four 8mn à 200° les noisettes. Laisser refroidir.

Mettre au bain marie le beurre, le praliné et le chocolat. Bien mélanger et laisser durcir (pas trop quand même).

Saupoudrer du sucre glace sur un plan de travail et étaler votre pâte d'amande. Diviser la pâte en deux parties. Répartir les noisettes sur l'une des parties. Puis ajouter sur celle-ci une cuillère à café de ganache. Découper ensuite des carrés avec la deuxième partie et les coller un par un sur vos petits tas. Bien appuyer avec vos doigts pour bien souder.

Découper ensuite vos raviolis avec une roulette à pâtisserie. Saupoudrez-les successivement de sucre glace et de cacao en poudre.

Mettre vos raviolis au four à 40° pendant 15 mn. Servir de suite.

Et quand vous les ouvrez, ça fait ça:



Prochain essai: fourrés au chocolat blanc et à la pistache

J'EN BAVE DEJA!



Les Raviolis pour le Kiki de la Turtle... enfin...

Voilà, voilà....

Nul besoin je pense de vous rappeler le concept du KKYKYK lancé par Manue, ce jeu qui nous a tous entraîné dans sa spirale infernale, impossible de résister à l'appel de ces nouvelles éditions.

Notre Turtle a gagné avec mérite le 13ème épisode, avec sa Tarte tatin pommes/poires épicée sur caramel de cidre Carpe Diem, et du coup nous a annoncé - tel un grand coup de massue (ça on se le dit dès les premiers instants d'essai Raviolis) - le nouveau thème à suivre:

Les Raviolis !!

Ma toute toute première impression fut:

«Ouai, chouette ! Vais devoir m'y mettre, voilà une bonne occas d'essayer» !

Mais très vite mes esprits me sont revenus et là c'était:

«Ouffff... mais oh mon dieu, comment qu'on fait des raviolis ???»

Torture des méninges - et des proches - pour trouver à quoi les faire, comment les faire, quelle sauce irait etc...

Après plusieurs jours une tite lumière s'est allumée, des raviolis au saveur de l'automne avec de la courge, de la farine de châtaigne - acheté exprès pour quand même - pis, une sauce aux marrons... ouai ça me tentait.

Je m'y suis mise, j'ai trimé, petri, étalé, re-petri, re-étalage, laissé reposé, essayé, encore, ça marche pas - les nerfs - on respire - on pétri encore, on étale, ça se déchire, la pâte est sèche, de l'eau, elle est EVIDEMMENT trop mouillée, tant bien que mal je forme les raviolis, je les cuit, fais la sauce, je mets dans l'assiette, je photographie, je goûte, et

NAN !!! CATASTROPHE, HORRIBLE, C'EST MOCHE, C'EST MANGEABLE MAIS CE N'EST MÊME PAS SUPER BON !!!

Grand désespoir - big fou rire pour zome et môman (les proches et l'ingratitude, un long sujet que je ne développerais point ici !).

Après ces 4h passé en cuisine, et l'aspect monstrueux de ma réalisation j'ai - j'avoue - franchement pensé à ne pas participer à cette édition, trop com-

pliqué pour moi qui suis incapable de rester plus de 2min concentrée et tatillonne et qui rate régulièrement ce genre de pâte.

Mais voilà, le Kiki est une drogue, on se dit

«Nan je n'y participe pas ce coup ci» mais on ne peut s'empêcher d'y réfléchir, d'y penser

«J'essais encore une fois ? A quoi ?»

Puis finalement je m'y suis remise, avec quelque chose d'un peu plus «simple», avec une bonne recette en main - celle proposé par la Turtle dans son billet pour le Kiki#14.

Et voici donc ma participation de la dernière minute :

Les Raviolis aux Poivrons multicolors, ricotta et sa sauce aux oignons rouges, ail et ciboulette.

200 g de semoule de blé dur
2 oeufs
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe d'eau ou de lait
5 g de sel

Mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte ferme mais souple (!)

Puis il faut l'étaler.

Alors là je dois remercier spécialement ma môman !!! Elle s'est transformée en papa Noël bien avant l'heure et m'a donné - un peu par pitié sûrement - mon cadeau sensé être ouvert le 24.12 au soir, et ce fut un super Robot Kenwood, avec pleins d'accessoires, dont celui qui sère à étaler la pâte - yeaaaaaaah !!!!

Donc, déjà plus simple que pour le premier essai - quoique ! M'enfin j'ai tout de même réussi à obtenir une pâte assez fine.

Puis faire des formes à l'emporte-pièce-fleur, mettre un peu de farce et refermer.

Dit ainsi tout à l'air simple, mais NAN, évidemment à quasi chaque ravioli j'ai mis trop de farce, donc ça débordait de partout, j'en avais pleins les doigts - et la bouche - et bien entendu les bords ne collaient plus, fallait essayer de nettoyer, essayer de coller comme je pouvais, mais finalement, ça c'est plutôt bien passé - rester optimiste !!!!

Les Raviolis pour le Kiki de la Turtle... enfin...

Ma farce aux poivrons multicolors et ricotta

3 poivrons - rouge, vert, jaune
1 pot de ricotta
Fleur de sel
Ail en poudre
Paprika
Sauce soja

J'ai fait revenir les poivrons en dés dans un peu d'huile d'olive.

Puis j'ai rajouté un peu de sauce soja. Hors du feu j'ai mis de la fleur de sel, de l'ail en poudre et du paprika, puis le pot de ricotta. Mélanger délicatement.

La sauce aux oignons rouges, ail et ciboulette

1 oignon rouge
2 têtes d'ail
25cl de crème légère - ou pas d'ailleurs
Ciboulette fraîche

Faire revenir l'oignon émincé et l'ail dans du beurre salé.

Puis rajouter la crème.

Et enfin la ciboulette ciselée - par Zome.

Et voici donc ce que ça a donné :

Et l'assiette de Zome :

Et la photo que j'ai choisi pour le Kiki :



Niveau goût cela m'a vraiment beaucoup plus. C'était légèrement épicé (paprika, ail, oignon, sauce soja), exactement comme j'aime.

Zome à tout dévoré sans dire mot, c'est une fois l'assiette terminée qu'il m'a - enfin - dit :

«Voilà, ceux là ils sont bons tes raviolis !! Et la sauce super !!»

Je finis juste avec un aperçu de l'intérieur... désolée la photo n'est pas tip-top, c'est juste histoire de - je l'ai prise, donc je la mets...

Et voilà, suis contente de participer une fois de plus au Kiki !



Et je dois aussi dire un grand merci à la Turtle, car malgré ma première déception et mes crises de nerfs, j'ai testé et j'ai finalement réussi - suis assez fière de moi hihi

Ravioles au foie gras, sauce aux cèpes



Alors, pour ce deuxième essai du KIKI raviolis, j'avais bien envie d'essayer une recette qui ferait se rencontrer les cèpes et le foie gras.

Bon, ayant un peu oublié la date limite du KIKI je me retrouve à faire ma recette à la dernière minute...

Mais bon ça valait le coup, ces ravioles sont délicieuses, servies en petites quantités pour pouvoir vraiment les déguster sans être écoeuré.

Ingrédients pour 2 personnes :

Pour la pâte :

- Quelques cèpes séchés
- 1 gros œuf
- 100g de farine
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Pour commencer j'ai fait la pâte à raviolis, parfumée au cèpes s'il vous plaît!

Pour ce faire j'ai pris quelques cèpes séchés pour les réduire en poudre au mixeur.

J'ai mis 100 g de farine dans un saladier que j'ai mélangé à la poudre de cèpes.

J'ai creusé un puit au milieu pour y glisser l'œuf battu avec l'huile.

Là j'ai amalgamé petit à petit l'œuf à la farine jusqu'à avoir une boule souple et homogène.

Là On commence avec la fourchette et on finit le pétrissage à la main !

Là je met dans du film plastique pour une demi-heure au frigo.

Pour la sauce :

- Une grosse poignée de cèpes séchés
- 1 échalote
- sel et poivre
- 20cl de crème fraîche liquide
- Une lichette d'armagnac
- 1 grosse cuillère à soupe de foie gras

Pour la sauce, il suffit de mettre pendant au moins ¼ d'heure les cèpes séchés dans de l'eau.

On les égoutte en conservant leur eau préalablement filtrée.

On émince l'échalote et on la fait revenir avec les cèpes dans une sauteuse avec une petite cuillère à soupe d'huile d'olive, l'armagnac et une cuillère à soupe d'eau de trempage, on fait revenir ainsi pendant une dizaine de minutes à feu moyen.

On assaisonne de sel et de poivre et on ajoute la crème fraîche.

Moi j'ai ensuite mixé le tout pour avoir une sauce plus fine mais ça après c'est un peu comme on veut.

On réserve cette petite sauce...

Au moment de la réchauffer, comme il restait du foie gras, j'en ai mis un peu dans la sauce.

Pour ce qui est du montage des ravioles, j'ai étalé la pâte très finement, en deux carrés à peu près égaux et j'ai fait des petits tas de foie gras sur l'un, autour de ces tas j'ai mis un peu d'œuf battu et j'ai reposé le second carré en appuyant autour des tas.

Et hop on passe la roulette, et voici nos petits raviolis !

Là il n'y a plus qu'à chauffer de l'eau salée et faire cuire cinq minutes nos petites gourmandises, tout en réchauffant la sauce. On dresse le tout et on déguste...



Enfin c'est pas si compliqué de faire des raviolis et ça vaut vraiment vraiment le coup d'essayer, merci Turtle pour cette idée !!!



Kkvk 14: raviolis au confit et raviolis à la purée de haricots verts

Malgré mes nombreuses obligations actuelles, nous avons quand même trouvé le temps de faire des raviolis pour participer au KKVVK 14, organisé ce coup-ci par A turtle in a Kitchen.

Je dis bien nous, car si je suis à la réalisation, l'amoureux a donné l'idée de départ: des raviolis périgourds (décidément, nous retournons à nos racines en ce moment!). J'avais fait des raviolis juste avant que le thème ne soit annoncé, je savais donc que j'en étais capable, même si mes raviolis sont loin d'être parfaits!

Pour la pâte, j'ai suivi la recette que l'on trouve dans le Marabout Chef A l'Italienne:

- 400g de farine
- 1 œuf
- 180ml d'eau
- un peu d'huile d'olive
- du sel.

Tout simplement. Quel plaisir de pétrir et pétrir encore la pâte!

Par contre, pour les farces, nous n'avons suivi aucune recette mais simplement laissé galoper notre imagination.

Nous voulions des raviolis «viande» et des raviolis «légumes». Pour la viande, nous avons vite trouvé: une **cuisse de confit de canard effiloché, trois cèpes coupés en petits cubes, un peu de persil**, et tout ça à la poêle!

Par contre, les raviolis «légumes» ont été plus durs à débusquer. Comme des raviolis «patates sarladaises» risquaient d'être un poil étouffé chrétien, nous avons opté pour des raviolis à la purée de haricots verts.

Au début nous pensions ajouter du Rondelé à la noix du Périgord, et l'amoureux a eu peur que cela fasse trop de saveurs différentes.

Comme il fallait quand même quelque chose à ajouter dans la **purée de haricots verts**, je suis partie en pensant acheter de la ricotta.

Mais de ricotta au supermarché, point. Je me suis alors rabattue sur la **recette de Mme Loïc aux trois poivres**.

Une fois que notre farce au confit a été cuite, j'en ai fait des raviolis carrés:

J'ai fait cuire mes haricots à la vapeur, puis je les ai fait un peu revenir à la poêle avec un peu d'ail et de persil. Ensuite nous les avons mixés, et nous avons ajouté notre Recette de Mme Loïc.

Et là, découverte, la purée est à tomber! J'en ai fait des demi-lunes:

Voici nos deux sortes de raviolis encore crus:



Pour ce qui est de la cuisson, j'avais envie qu'on essaie deux cuissons différentes.

Comme la farce au confit était plutôt croustillante, nous avons décidé de faire cuire les raviolis à l'eau, tandis que nous avons fait frire les raviolis à la purée de haricots verts pour introduire du croustillant pour contrebalancer le mou de la purée.

Si nous avons plus aimé les raviolis croustillants à la purée de haricots verts, nous avons également apprécié les raviolis au confit et aux cèpes.

Et quel plaisir de cuisiner de concert, même si techniquement je suis la seule à mettre la main à la pâte!



Raviolis chinois, la recette

Ouf, il a fallu faire vite!!! Mais je suis dans les temps. J'ai un peu tiqué quand j'ai vu qu'Alhya avait choisi les raviolis comme thème du nouveau KKVYK car je n'aime pas. Je me suis dit que j'en ferai une version sucrée mais je n'avais pas d'inspiration. Et jeudi, je me suis dit pourquoi pas des raviolis Chinois, ça j'adore.



Et hop vendredi je cours chez l'épicerie Chinoise à Wazemmes. Je trouve un paquet de préparation pour ravioli « cristal », les Dim Sum mélange d'amidon de riz et de tapioca. Bien sûr tout y est écrit en chinois avec une petite traduction en anglais. Je demande à l'épicerie, fort sympathique, de

m'expliquer comment faire. Après quelques minutes et les explications dans un coin de mon esprit, je rentre à la maison pour me lancer dans leurs confections.

C'était un peu risqué de me lancer dans ces raviolis à la dernière minute sans savoir ce que cela donnerai..... mais je m'en suis sortie et c'est TROP BON !!!!!!!

Je les ai farcis aux crevettes, râpé de surimi, carottes râpées et soja.

Pour 20 raviolis

Préparation : 2h (oui bon c'était la 1ère fois)

Cuisson vapeur : 7-8min

Ingrédients :

-250g de préparation pour ravioli

-250ml d'eau bouillante

-1CS d'huile

-80g de petites crevettes

-50g de râpé de surimi

-80g de carottes râpées

-60g de germes de soja

-2CS de sauce soja

-Un beau bouquet de ciboulette fraîche

-1CS d'huile

Chauffez l'huile dans un wok, ajoutez les carottes. Laissez cuire 1min et ajoutez les germes de soja, le surimi et les crevettes. Chauffez 1min et arrêtez le feu. Ciselez la ciboulette et l'ajoutez. Laissez refroidir.

Mettez la « farine » dans un robot, ajoutez l'eau chaude. Quand tout est bien amalgamé ajoutez l'huile. Sortez la pâte du bol et formez une boule.

Jusqu'à là, rien de compliqué mais pour la formation des galettes, c'était moins fastoche. Formez une petite boule OK mais pour l'étaler ça colle de partout. Je me suis souvenu que l'épicerie m'avait conseillé de huiler pour empêcher cela. Et là c'est magique, huilez à peine vos mains et étalez la boule. Au début, je l'ai fait au rouleau mais je me suis vite mise à étaler avec

la paume de la main, c'est beaucoup plus régulier et harmonieux.

Passez ensuite un peu de maizena sur chaque face. Vous pouvez les superposer.

Humectez légèrement le contour avec un peu d'eau.

Placez 1cc de farce au centre de la pâte et refermez de cette façon, ou comme cela



en appuyant légèrement pour souder le ravioli mais attention la pâte est fragile et risque de se déchirer.

Chauffez de l'eau dans le fond d'une cocotte. Placez les raviolis dans le panier (ou ces paniers en bois tout spécialement faits pour cela) posés sur une feuille de papier sulfurisée.



Cuisez les raviolis à la vapeur 7-8min. Ils deviennent translucides.

Servir avec une salade et de la sauce soja

Le petit plus de ce plat c'est que c'est très léger et délicieux.

Merci Alhya d'avoir choisi ce thème, sans ça je ne sais pas si un jour j'aurais pensé à faire ces raviolis. Qu'est ce qu'il ne nous fait pas faire ce KKVYK !!!!



Ravioli doubles pour kiki en vadrouille



Il était une fois,
Un kiki qui s'baladait,
De foyer en foyer.
A chaque fois il repartait
Avec un nouveau mets,
Dans son petit panier.
Il arriva un jour chez lilo,
Et repartit avec une tarte tatin.
Celle-ci l'installa bien
A l'aise dans sa cuisine,
et lui dit tout de go:
«C'est lundi, c'est ravioli».



Tout d'abord, je voudrais vous expliquer rapidement comment mon idée de recette m'est venue.

Quand j'ai lu le mot «Ravioli», j'ai sauté de joie (enfin, façon de parler... en tout cas j'affirme qu'un sourire s'est esquissé). Mais je voulais trouver quelque chose d'un peu original.



Du coup, j'ai réfléchi à la façon dont j'aime manger les pâtes et je suis vite parvenue à la conclusion qu'il s'agissait des pâtes à la bolognaise: facile, rapide... Comment faire ça en version ravioli?...

Et là, j'ai eu un tilt... Tout ça vous inspire t-il?

Bon mais c'est un peu simple si on met tout ensemble, vous ne pensez pas? Alors j'ai complexifié la chose en faisant des ravioli doubles!!! Hé oui!!

Alors pour voir ce que j'entends pas ravioli doubles, suivez moi pas à pas:

Ravioli doubles façon bolo et pesto poivrons:

Pâte à pâte aux tomates séchées:

- 100g + 2 c à s de farine
- 1 oeuf + 1 jaune
- 4 c à c d'huile de tomates séchées
- 3 ou 4 tomates séchées

Mettre la farine dans un saladier. Y ajouter les oeufs et l'huile. Couper en petits morceaux les tomates séchées et les ajouter. Bien mélanger le tout et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Laisser poser 1h.

Farce à la viande:

- 1 petit oignon
- 200g de steak haché
- 2 tomates séchées
- 1 petit filet d'huile d'olive

Couper l'oignon en petits cubes. Faire chauffer une poêle avec l'huile. Ajouter l'oignon et le faire revenir. Ajouter ensuite la viande en la détaillant en petits morceaux. Ajouter les tomates coupées en petits morceaux. Une fois le tout bien revenu, réserver dans un bol à température ambiante ou au frigo.

Pesto aux poivrons:

- 3 poivrons grillés-marinés
- 1 poignée de pignons de pin
- 1 petite poignée de gruyère rapé
- 1 c à s d'huile des poivrons

Mixer rapidement les poivrons. Tout mettre dans un mortier et écraser jusqu'à une consistance plus ou moins homogène. Réserver.

Assemblage:

Couper la boule de pâte en tranche d'un centimètre. Bien les fariner et les passer au laminoir jusqu'à ce qu'elles soient fines et presque transparentes. Mettre à sécher (séparément!) chaque feuille de pâte à ravioli.

En posant une sur le plan de travail légèrement fariné. Pour donner une forme ronde au ravioli, on choisit un verre au diamètre d'environ 6 cm. On fait

Ravioli doubles pour kiki en vadrouille (suite)

alors juste des traces légères sur la bande de pâte pour voir où mettre la farce.

Placer sur chaque marque un peu de farce.

Avec un pinceau, humidifier la pâte le long des marques pour bien coller les bords des ravioli.

Poser une deuxième feuille de pâte dessus et bien appuyer sur les bords des traces (en ôtant un maximum d'air). Refaire éventuellement des marques avec le verre.

Ajouter sur chaque petit dôme un peu de pesto (en l'égouttant au maximum).

Passer un peu d'eau sur le pourtour de chaque ravioli et poser une 3ème feuille.

Bien appuyer sur le contour des ravioli pour fixer l'ensemble. (Attention, la pâte est fragile mais ne pas paniquer si elle craque un peu)

Poser le verre sur un des ravioli et avec une roulette crantée, faire le tour pour couper le ravioli. Reproduire l'opération sur chaque ravioli. (Oui bon ok, ils sont pas méga crantés.... snif)

Faire bouillir une casserole d'eau salée.

Mettre un ravioli dans une écumoire et les mettre dans l'eau (en gardant l'écumoire dessous). Dès que le ravioli remonte à la surface, l'ôter doucement de l'eau avec l'écumoire. Répéter l'opération pour chaque ravioli.

(oui bon je sais, on dirait une méduse échouée!)

Déguster!



Verdict:

Comme vous pouvez le voir, j'ai choisi de séparer toutes les composantes de la sauce et c'est à chaque bouchée que les parfums se mêlent... Très bon!! Un peu long j'avoue et la pâte était assez fragile mais c'était vraiment sympa de faire ça. J'ai été ravie du résultat (bien qu'on dirait une méduse échouée... c'est pas super photogénique et j'avoue que c'était dur de trouver le meilleur profil).

Je vous fait un mini topo de la dégustation: d'abord on sent la pâte, avec un petit goût subtil de tomate, puis la viande vient enchanter le palais et là arrive le pesto avec le fromage légèrement fondant, quelques mini morceaux de pignon de pin et un bon goût de poivrons fondant à souhait...Vive les ravioli doubles, moi je vous le dis!!

N.B:

Avec ce qui restait de pâte à ravioli et de farce et pesto, j'ai fait un petit gratin! Je verrais si c'est aussi bon!

Suite et Fin : Raviolis COIN-COIN AIRELLÉS sauce forestière pour le KiKi 14 Ou Mes Prochains Raviolis A La CHAIR DE TURTLE !

Ou comment passer trois heures dans sa cuisine quand on a jamais fait de raviolis de sa vie...

Ou comment mes enfants ont été sauvés au déjeuner par un reste de riz et une boîte de quenelles toute prête parce que je pensais pas que ça prendrait autant de temps...

Ou comment j'ai décidé de créer le comité de soutien pour les raviolis en conserve (vos donations ne seront pas déduites de vos impôts)...

Ou comment je vais hacher menue la turtle pour avoir donner un thème pareil !...

Ou comment (point positif) j'ai enfin réussi une sauce forestière digne de ce nom...

Ou comment (point négatif pour mon pèse-personne) je me suis réconfortée sur le canapé avec des choses comme ça :



recette en cours de «tapage»

Bon en même temps j'étais pas obligée de faire la pâte...la pâte à raviolis chinois dans mon frigo m'a bien fait de l'oeil mais j'ai résisté, j'ai résisté !

Ingrédients pour la farce

- 2 cuisses de canard confites
- 80 gr de marrons sous vide
- 3/4 de pomme royal galal

Désosser les cuisses afin de récolter 180 gr de viande (sans la peau). Éplucher la pomme et la couper en morceaux et mixer tout les ingrédients ensemble jusqu'à ce que la pomme soit en très petits morceaux.

Bizarrement avec du bol il n'est pas resté de farce par rapport à la quantité de pâte mais l'inverse!

Ingrédients pour la pâte

j'ai plus ou moins suivi la recette de petite lolie

- 300 gr de farine
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 5 gr de champignons déshydratés (mélange forestier) mixés finement
- 1 pincée de sel
- 2 cl de lait écrémé
- 2 cl d'huile de tournesol

Tamiser la farine dans une terrine, creuser un puits au milieu et y verser tout les ingrédients. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène Mettre dans un torchon et réserver 1/2 heure

Soit vous avez un engin de torture «à pattes» et vous savez vous en servir soit vous étalez la pâte au rouleau; pour ma part j'ai emprunter la machine à ma voisine Maria et elle m'a fait des gros trous, j'étais prête à abandonner quand Maria est passée par là...

C'est parce qu'en fait il faut passer la pâte plusieurs fois entre les rouleaux pour que ça marche bien! ben je savais pas moi c'est mes premières pâtes-raviolis fraîches

Là c'est déjà mieux!

Des découpes à l'emporte pièces Un peu ou beaucoup de farce On humidifie les bords et on replie (si on y arrive...)



Suite et Fin : Raviolis COIN-COIN AireLLÉS sauce forestière pour le KiKi 14 Ou Mes Prochains Raviolis A La CHAIR DE TURTLE ! (suite)



Sauce forestière

40 cl de crème fraîche liquide
25 gr de champignons déshydratés toujours mélange forestier
4 cc de fond de veau en poudre
50 gr de beurre

Rincer et égoutter les champignons et les mixer

Dans une casserole faire fondre le beurre, rajouter les champignons puis saupoudrer de fond de veau, faire cuire quelques instants et rajouter la crème fraîche.

oups pas de photo j'ai oublié

Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que la crème ait épaissi.

Pour la sauce j'avais un peu peur suite à des essais ratés j'avais même «assuré mes arrières» avec ça au cas où elle n'aurait pas été bonne :

Les raviolis à la confiture d'airelles

avec le reste de pâte j'ai fait une quinzaine de petits coeurs mais comme je m'en doutais toute la confiture est sortie en repliant le ravioli, je les ai faits cuire dans un fond d'eau avec deux cuillers à soupe de confiture

Les raviolis ont cuit 12 minutes quand même, j'en ai retiré un au bout de 5 min pour goûter et ben c'était pas bon je pensais pas qu'il fallait autant de temps de cuisson pour des pâtes fraîches (ouaip je sais j'ai pas pensé beaucoup ce jour là)

Bon que dire de plus?? mon petit mari chéri et fiston anti fruits et légumes en ont mangé deux assiettes fille n°1 en a mangé trois (euh, pas des assiettes des raviolis) mais a voulu remanger juste la sauce toute seule et moi j'ai léché mon assiette (vouï ça se fait pas je sais) et un ami passé à l'improviste a fini la casserole ; voilà ! une soixantaine de raviolis nettoyés en une demi-heure pour trois heures de « qu'est ce que ça me gonfle ce truc »

Voilà ! je les ferais plus ! c'est trop long (comme ce billet d'ailleurs) ! je me contenterai de faire la même chose mais avec des pâtes pas fabriquées par moi sur lesquelles je mettrai juste la farce et la sauce, ça sera bien suffisant

la photo pour le concours



Et puis un ptit mot pour ceux qui m'ont ajouté en lien ou quelque chose dans ce goût là? sur mybloglog c'est très gentil à vous mais je sais absolument pas à quoi sert ce truc, bon, je me suis pas penchée sur la question faut dire que c'était juste pour voir disparaître le «you sans photo» je commençais à en avoir marre de voir une silhouette noire, une photo c'est plus joli ;)

Celui qui sortait de derrière les fagots du KKVKVK14

Lorsqu'Alhya a annoncé la couleur pour la 14ème édition du Kiki, j'étais ravie (au lit ! ha ha) et ce, pour deux raisons : d'abord parce qu'à vivre avec un homme littéralement obnubilé par les pâtes l'on finit par se laisser contaminer par son enthousiasme (les pasta nous aimons ça !) mais aussi parce que, dans ma liste de plus en plus conséquente de recettes à tester, attendait patiemment depuis plus d'un an une recette très alléchante de raviolis. Je n'allais donc pas laisser passer une si belle occasion de la faire sortir de l'ombre !

Et pourtant, j'ai bien failli ne pas avoir le temps de me mettre aux fourneaux tant je suis occupée ces jours-ci. Ce n'est qu'hier soir, après une rude semaine de travail, que j'ai trouvé le temps de préparer ces petites choses...

Voici donc :

les raviolis à la courge butternut

repérés en 2005 chez Estelle, dévorés en 2006 chez Anne-Cé ! Je reprends la recette car j'ai apporté quelques petites modifications

Ingredients pour 20 raviolis

Pour la pâte Won Ton

Version rapide et feignasse : acheter un paquet de carrés de pâte Won Ton au supermarché asiatique.

Version courageuse : suivre la recette donnée par Alhya

1,5 cs d'huile d'olive
250 g de farine
4 CS huile
1 pincée sel
10 cl eau

Marche à suivre:

Mettre la farine dans une jatte, ajouter l'huile, le sel, bien mélanger jusqu'à ce que cela fasse comme du sable

Ajouter l'eau petit à petit en mélangeant bien, afin d'obtenir une pâte bien homogène, qui doit être souple mais ferme

Laisser reposer 30 minutes

Pour les raviolis :

- 1 moitié de courge butternut
- 40 carres de pâte Wonton
- une 1/2 cuillère à café de muscade
- une 1/2 cuillère à café d'arôme de vanille
- une cuillère à soupe d'huile végétale
- sel, poivre

Pour le beurre noisette :

- 70 g de beurre doux
- 6 ou 7 feuilles de sauge

Pour la touche finale :

- poudre de noisette

Préparation

La veille

Retirer les pépins et les filaments de la moitié de courge, à l'aide d'une cuillère. Badigeonner la chair d'huile, saler et poivrer. Placer la moitié de courge sur une plaque de cuisson - face tranchée dessus - et enfourner pour une heure à 200°. Vérifier que la chair soit tendre avec un couteau.

Laisser refroidir quelques minutes hors du four. Quand la courge a refroidi, prélever la chair et la placer dans un grand bol. Ajouter la muscade et la vanille puis mélanger. Placer le mélange dans une grande passoire au-dessus d'un bol afin d'éliminer l'excédent de liquide.

Transférer la chair dans un grand bol, couvrir et conserver au réfrigérateur jusqu'à l'assemblage des raviolis.

Le jour même

Etaler la moitié des carrés de pâte Wonton sur une grande plaque (ou directement sur le plan de travail). Placer une cuillère à café de farce au milieu de chaque carré puis badigeonner les contours d'oeuf battu.

Former des raviolis à l'aide des Wontons restants, en prenant soin d'éliminer l'air de chaque petite poche. Cette étape est un peu fastidieuse mais nécessaire car les raviolis doivent être bien scellés sous peine de fuites pendant la cuisson ! (vérifié par moi-même)

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Quand l'eau a bouilli, y faire cuire les raviolis 2 à 3 minutes.

Estelle signale qu'il est possible de tous les faire cuire en même temps, dans ce cas il est important de les fariner généreusement pour éviter qu'ils ne collent pendant la cuisson. Comme Estelle, j'ai préféré jouer la prudence et les cuire 4 par 4.

Quand les raviolis sont cuits, les sortir de l'eau à l'aide d'une écumoire. Attention à ne pas les percer ! Disposer les raviolis sur une grande assiette en prenant soin de ne pas les superposer.

Préparation du beurre noisette

Dans une grande poêle à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen et le laisser brunir quelques minutes jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Attention à ne pas le laisser brunir trop longtemps ! Hors du feu, y faire cuire les feuilles de sauge jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Verser le beurre sur les raviolis et verser un peu de poudre de noisette. Servir aussitôt !



Verdict :
mmmmhh !
c'est doux, parfumé ! un délice d'automne ! Ces raviolis sont sublimes ! Je partage totalement l'avis d'Estelle et ne regrette qu'une seule chose : avoir attendu aussi longtemps avant de les goûter !



Raviolis au saumon ~ KKVKVK # 14



Que se passe-t'il quand une petite turtle, avec une sublime tarte tatin, gagne l'édition du précédent KKVKVK ? Et bien on s'initie (pour la plupart d'entre nous ;-)) aux raviolis !! ;-)) Ca tombe bien, je me suis souvent dis qu'un jour j'essayerai de faire des raviolis et voilà, Alhya m'a donné cette opportunité plus tôt que prévu ! ;-)) C'est ce côté qui me plaît dans ce jeu, ça me permet de me lancer des p'tits défis et d'avoir cette envie ou opportunité de faire des recettes que je n'ai encore jamais fais !



L'idée d'en faire une version sucrée m'a effleuré l'esprit mais pour cette première fois, j'ai eu envie de réaliser une version plus «classique» ! Mon choix s'est porté sur une recette de raviolis au saumon que j'avais repéré dans un de mes livres de cuisine. Puis, peu de temps après, en feuilletant à nouveau le hors-série «Cuisine actuelle» sur les pâtes, j'ai comparé une recette des raviolis au saumon qui y était présente et elle me séduisait plus que la précédente ! :-))

Ce n'est évidemment pas un plat que l'on peut faire juste avant un repas, il vaut mieux s'y prendre en avance (perso, 2 heures avant ;-))... En tout cas, quel bonheur de déguster des raviolis maison ! C'est terriblement bon !! De plus, servis avec cette divine sauce, ces raviolis sont irrésistibles ! Il me tarde déjà de refaire cette recette ! ;-)) La farce est extra et la pâte est parfaite !

La prochaine fois j'essayerai juste d'étaler la pâte encore plus finement et je ferai de moins gros raviolis car mes raviolis étaient plutôt du style «maxi» ! ;-)) J'ai mis des tas de farce un piti peu trop gros, donc mes raviolis étaient assez gros ! Mais ça n'a pas vraiment d'importance ! ;-))

Pour 4 personnes :*La pâte :*

- * 300 g de farine
- * 3 oeufs moyens
- * 1 cs d'huile d'olive

Dans un saladier, verser la farine et creuser un puits au centre.

A part, casser les oeufs, les battre en omelette avec l'huile et les mettre dans le puits.

A la fourchette, incorporer progressivement la farine aux oeufs battus.

Pétrir ensuite la pâte à la main jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.

Envelopper la pâte dans un film alimentaire et la laisser reposer 30 min au minimum avant de l'étaler.

La farce :

- * 200 g de filet de saumon
- * 60 g de saumon fumé
- * 100 g de ricotta
- * 1 jaune d'oeuf
- * 40 g de parmesan râpé
- * 1 cs de crème liquide
- * sel, poivre

Couper le filet de saumon en cubes et le mixer avec la ricotta, la crème liquide, le parmesan et le jaune d'oeuf.

Saler, poivrer et ajouter le saumon fumé coupé en dés. Réserver au frais.

La sauce :

- * 180 g de beurre
- * 8 cl de crème liquide
- * 5 cl de vin blanc
- * 1 échalotte émincée
- * 1/2 citron
- * sel, poivre

Dans une casserole, réduire la crème liquide, le vin et l'échalotte aux deux tiers.

Sur feu doux, incorporer le beurre coupé en morceaux, tout en fouettant l'ensemble.

Ajouter ensuite le jus de citron, le sel et le poivre. Réserver au chaud.

La confection :

Etaler finement la pâte en rectangle, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (ou avec une machine à pâte), sur une surface farinée.

Couper des bandes de pâtes. Sur certaines bandes, y déposer de petits tas de farces en prenant soin de laisser un espace suffisant entre chacun d'entre eux (quelques cm).

Couvrir avec une seconde bande de pâte puis souder les bords en pressant bien entre les tas de farce.

Découper les raviolis avec une roulette à pâtisserie.

Cuire les raviolis dans une casserole d'eau bouillante salée, pendant 5 à 10 minutes.

Les égoutter puis les répartir sur des assiettes.

Napper les raviolis avec la sauce puis servir sans attendre.

En tout cas, je me suis beaucoup amusée à les réaliser et je compte bien refaire des raviolis, tellement c'est délicieux et simple à faire !! ;-)) Merci beaucoup Alhya pour cette superbe idée que tu as eu !! ;-)) Et maintenant, régalez-vous ! ;-))



El Buli dans mon assiette

Non non non, je n'étais pas comme Clotilde de Chocolate & Zucchini diner chez El Buli.

J'ai un gros handicap pour m'intéresser à la cuisine moléculaire : j'ai une aversion pour la gélatine et tout ce qui peut en contenir (gelée, mousses...) mais d'un autre côté j'ai un « grand intérêt » pour la chimie, pour les chimies... et si je peux allier chimie & cuisine alors là c'est parfait... Donc depuis quelques temps je me penche un peu là dessus...

J'ai découvert par hasard les Liquid pea ravioli ici et tout de suite j'ai scotché sur cette recette car pour moi la prouesse était de réaliser des raviolis sans bord... la farce, la pâte autour... **mais pas la moindre trace de soudure ou de bordure : Magique !**

En fait ces ravioli sont fait d'une seule et même préparation : la farce et la pâte c'est la même chose... c'est la farce qui, en bordure, se transforme en « pâte »... C'est troublant non ? Et en plus non seulement ces raviolis ne sont fait que de farce mais en plus cette farce est... liquide... Quand je parle de magie ce n'est que de la chimie... Et les ingrédients magiques sont l'alginate de sodium et le chlorure de calcium utilisés en très faibles quantités.

L'alginate de sodium



Il est extrait d'algues brunes (Laminaria, Macrocystis) c'est un gélifiant particulier car il forme un gel en présence de calcium.

Il est neutre au goût et est utilisé pour épaissir, stabiliser et gélifier les sirops et les sauces par exemple, on le retrouve sur les emballages du commerce sous le doux nom de E401. Tout de suite vous n'en avez pas envie hein ?... vous voulez partir en courant... vous pouvez mais il faut relativiser car si tous les « E---» sont des additifs alimentaires, par exemple E160 c'est la vitamine A, E 100 c'est de la curcumine autrement dit du curcuma, E101 c'est de la vitamine B2, E300 c'est de la vitamine C (utilisé

comme antioxydant)... donc faut pas tout de suite croire que l'on veut nous empoisonner... on utilise beaucoup de substances naturelles dans tout ce qui est « E---» pour leur pouvoir colorant par exemple... Et si on devait étiqueter tous les produits naturels, ils contiendraient eux aussi des « E---».

J'ai acheté le miens sur internet sur le site de kalys où l'on trouve tout ce dont on a besoin pour devenir le parfait petit chimiste culinaire !

Le chlorure de calcium est un sel de calcium

J'ai trouvé le miens en pharmacie mais kalys en vend aussi.

J'ai suivi à la lettre le protocole proposé par Rob pour réaliser ces sphères d'algue gélifiées au cœur liquide qui éclate sous le palais pour libérer leur contenu

Ravioli liquides au pois de Rob:

Pour sa recette de purée de pois, Rob utilise une recette trouvée dans «El Bulli 1998-2002». La soupe de pois d'El Bulli est faite avec seulement trois ingrédients : des pois, de la menthe, et de l'eau.

*Pour environs 25 raviolis:**Pour la purée de petits pois :*

- 260g de petits pois surgelés**
- 325g d'eau**
- 5 grandes feuilles de menthe**
- 3 g d'alginate de sodium de qualité alimentaire (à peu près 1 cuillère à café)**

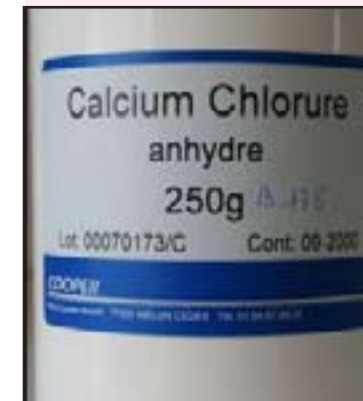
Pour le bain:

- 1500g d'eau froide**
- 10g de chlorure de calcium de qualité alimentaire (à peu près 2 cuillères à café)**

Mélanger dans une jatte l'eau et le chlorure de calcium jusqu'à dissolution du chlorure de calcium. Mettre au frigo.

Cuire les petits pois surgelés dans un fond d'eau pendant 5 minutes, en ajoutant les feuilles de menthe les 30 dernières secondes.

Égoutter, puis verser immédiatement dans un bain d'eau très froide quelques minutes afin de drée un choc thermique et d'arrêter la cuisson.



Beau à la louche

El Buli dans mon assiette, suite...

Mélanger l'eau et l'alginate de sodium avec un mixeur plongeur. L'eau va s'épaissir. Verser ensuite dans une casserole et faire bouillir à feu fort une minute, en remuant constamment. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

Mélanger ensuite cette eau avec la purée de petit pois, avec le mixeur plongeur, jusqu'à obtention d'une texture lisse.

(Note : après coup je pense qu'il est plus facile de mixer les petits pois seul puis ensuite d'ajouter la purée verte au gel d'alginate, on devrait de cette manière obtenir une texture lisse plus facilement & rapidement)

Sortir la solution de chlorure de calcium du frigo. Le temps est venu de façonner les raviolis, c'est l'étape la plus délicate, l'idéal est d'avoir une cuillère en demi-sphère, mais ça ne court pas les rues.

Franchement c'est le plus difficile, il faut tester différentes techniques, au début mes raviolis n'étaient que des choses difformes et vertes et au final j'ai quand même réussi à obtenir une belle ribambelle de raviolis bien ronds (ou presque).

Je vais partir à la recherche de la technique infaillible et je vous informerais de mes résultats en la matière.

Laisser le ravioli dans la solution de chlorure de sodium deux minutes puis les placer dans un bain d'eau froide afin d'arrêter la réaction de polymérisation et d'éliminer l'excès de sels.

Mettre dans le plat de service, saupoudrer de sel de Guérande et servir immédiatement car apparemment un lavage à l'eau n'est pas complètement suffisant pour stopper la réaction, logique puisque l'alginate reste au contact du calcium présent dans l'enveloppe qui vient de se former. Donc plus on attend plus le ravioli se solidifie... et perd son cœur coulant.

Verdict :

ça n'a pas un goût de produit chimique, rassurez-vous, c'est plutôt bon si vous aimez les petits pois, sinon c'est sûr que ça ne va pas vous plaire ! C'est surtout très intéressant du point de vue des textures quand la bille éclate dans votre bouche et non pas dans votre assiette. Par contre comme ça se mange froid, je n'aurais pas opter pour le choix

des petits pois de prime abord... c'est pourquoi j'ai maintenant très envie de m'essayer à cette technique avec d'autres purées et coulis... La tomate était elle trop acide ? C'est ce qu'on verra... et j'ai hâte de pouvoir acheter de la pulpe de mangue et de fruits de la passion pour avoir des raviolis sucrés au goût exotiques...

Voilà ce qui se passe quand on brise la l'enveloppe...

les entrailles du raviolis s'écoulent!

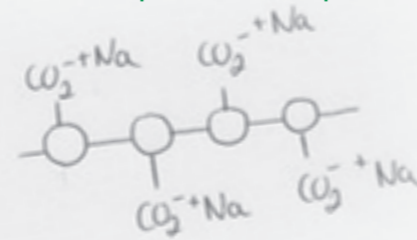
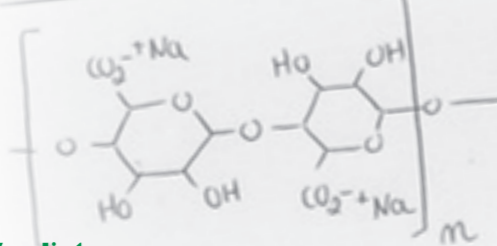


Pour voir des « Liquid pea ravioli » ailleurs : Tout d'abord Rob sans qui je n'aurais rien pu faire [ICI](#) et Gerarld qui s'y est aussi essayé [ICI](#)

D'ailleurs Gerald de Foodite a écrit au sujet de ces raviolis : « A liquid encasement of pea essence with a thin skin made only of itself through the chemical reaction of sodium alginate and calcium chloride, known as a technique called spherification ». C'est bien résumé non ?

Explication scientifique chimique du mécanisme d'encapsulation/encapsidation:

Structure de l'alginate de sodium



L'alginate de sodium est un polymère c'est-à-dire la répétition régulière d'unités appelées monomère, ces monomères étant des sucres dans le cas de l'alginate, l'alginate est un polysaccharide composé d'acide D-mannuroniques et L-glucuroniques.

L'alginate de sodium est une longue chaîne comportant beaucoup de charges négatives par la présence de groupements carboxyles CO2- dont la charge

Structure de l'alginate de sodium Beau à la louche

La charge négative est contrebalancée par la charge positive de l'ion sodium Na+ afin d'avoir une molécule neutre.

Lorsque l'alginate de sodium rencontre du calcium, les ions calcium Ca2+ déplacent les ions sodium (ils prennent leur place).

Les ions calcium étant divalent (doublement chargé positivement) chaque ion calcium peut interagir avec deux charges négatives donc deux groupement CO2- et il y a donc formation d'un réseau, une polymérisation puisque les ions calcium permettent de « lier » deux chaînes d'alginate entre elle.

Cette polymérisation des chaînes d'alginate crée le gel, le liquide contenant l'alginate devient épais, il durcit et c'est ainsi que se forme une peau souple à la surface de notre sphère: le ravioli est entouré de sa « pâte ». CQFD (enfin, je ne suis pas sûre d'avoir réussi à être claire et à mon avis si la chimie est votre bête noire depuis le lycée vous n'avez pas du comprendre mon charabia... mais je n'ai absolument jamais eu la fibre enseignante...)

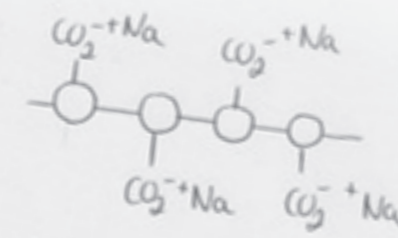
si vous êtes curieux & intéressé cliquez pour voir en grand

On comprend donc qu'il suffit qu'il y ait des ions calcium pour former cette pellicule, le bain de calcium peut donc être obtenu en dissolvant n'importe quel sel de calcium... Moi j'ai utilisé le chlorure de calcium.

Note pour les septembristes voulant impressionner leur prof de galénique à l'oral :

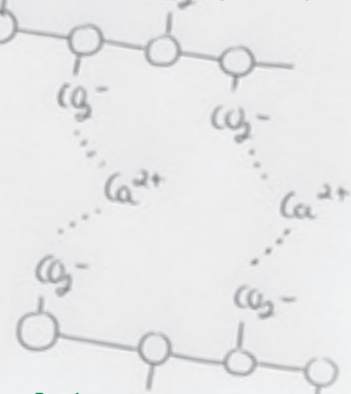
En réfléchissant là-dessus et en me penchant un peu sur ce concept (Microencapsulation par polymérisation interfaciale ou polycondensation interfaciale), je me suis dit que ce n'était pas possible qu'une telle technique n'ait pas d'application en galénique et plus particulièrement dans le domaine des microsphères. Ça doit être un excellent moyen de transport et de libération de substances et je pense franchement que les galénistes (et ne parlons pas de ceux qui font de la chimie des polymères, cela va de soi... ^^) ont dû découvrir ça bien avant les cuisiniers.

... et fin



schematiquement

En effet, le concept attire des articles sur PubMed, la libération de la théophylline a été étudiée par exemple et j'ai vu j'ai vu une étude au sujet de la libération d'antigènes en utilisant des microsphères d'alginate (utilisation de la voie orale ou nasale) ; cette voie semblait être un système prometteur.



Autres sources:

- <http://www.nbt.cornell.edu/mainstreetscience/kitlib/getlessonplan.php?id=56>
- http://polymer.matscieng.sunysb.edu/OH_handouts/multicolored_worms.doc



Raviolis, c'est fini...!

Je ne crois pas que j'y retournerai un jour... Enfin pas tout de suite en tout cas ;o)

C'est la première fois que je participe au Kiki. Le Kikiveukivienkuisiner n° 14 est organisé cette fois par ma Turtle pralinée. J'avais repéré une recette, sucrée cela va de soi :o) ...

Les jours passant et l'échéance approchant à grand pas, je m'y suis collée hier soir.

L'erreur !!!

Ne jamais se lancer dans la confection de raviolis, surtout quand on n'en a jamais fait avant, dans un foyer habité par trois nains !

Le premier trouvait mille choses passionnantes à me raconter sur la disparition des dinosaures ou le dessin animé de mercredi (c'était plus urgent que ses devoirs), le troisième grimait sur toutes les chaises pour tenter d'attraper tout ce qui coupe, qui casse ou qui brûle et le second pensait m'aider en coniant son canard (en plastique) à faire des empreintes sur la pâte...

Heureusement que le Chéri était là et arrivait à leur faire quitter la cuisine de temps en temps (sauf au second).

Disons le franchement, Turtle, tu ne nous a pas choisi un truc simple, j'ai même compris un instant pourquoi Shinobi envisageait une prochaine recette à base de chair de tortue ;o)).

Enfin,voici la recette de mes premiers et peut-être derniers (:o)) raviolis maison...

Raviolis ébène-ivoire :

Pour 4 personnes

Pour la pâte

175g de farine
25g de cacao en poudre (j'ai pris du non sucré Van houten)
2 gros oeufs battus
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à soupe de sucre glace
sel

Pour la farce

175g de chocolat blanc (j'ai pris de la couverture ivoire de chez Valrhona)
350g de fromage frais à tartiner de type St Moret
1 oeuf entier + 1 oeuf battu

Pour la présentation

Crème fraîche liquide
1 orange

1 Préparer la pâte à raviolis. Tamiser la farine, le cacao, le sel et le sucre glace sur un plan de travail. Dans un puit au centre, verser les oeufs et l'huile.

Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer une demi-heure à couvert.

2 Préparer la farce; faire fondre le chocolat blanc au bain marie puis laisser refroidir légèrement; battre le fromage frais puis ajouter le chocolat et l'oeuf entier (enfin sans la coquille).

Verser le mélange dans une poche à douille équipée d'une douille simple.

3 Couper la pâte en deux et envelopper l'une des portions dans un film plastique. Étaler l'autre au rouleau sur un plan de travail fariné de façon à obtenir un rectangle fin (je l'étale entre deux feuilles de papier cuisson pour que ça ne colle pas) ou utiliser une machine à pâtes.

Couvrir d'un torchon humide et répéter l'opération avec l'autre portion de pâte.

4 A l'aide de la poche à douille, déposer de petites quantités de farce sur la pâte en formant des rangées régulières et en les espaçant de 4 cm environ.

Avec un pinceau à pâtisserie, badigeonner d'oeuf battu les espaces de pâtes entre les petits tas de farce.

5 Avec un rouleau à pâtisserie, soulever le second rectangle de pâte et déposer-le sur le premier. Appuyer fermement entre les petits tas de farce en faisant sortir l'air qui pourrait y avoir pénétré.

Couper les raviolis avec un emporte-pièce ou un couteau bien tranchant. Les transférer sur un torchon fariné et les laisser sécher une heure afin qu'ils soient prêts pour la cuisson.

6 Porter une sauteuse ou une grande casserole pleine d'eau à ébullition (j'y ai mis une cuillère d'huile) et faire cuire les raviolis, quelques uns à la fois, en remuant pour qu'ils ne collent pas les uns aux autres.

Laisser frémir 5 mn puis retirer les raviolis à l'aide d'une écumoire. Servir avec la crème fraîche liquide et les tranches d'orange.

A l'arrivée, je vous dois quand même la vérité... C'est beaucoup de travail pour un résultat pas terrible.

La pâte gagnerait à être plus sucrée et la farce à être plus épicée avec des morceaux de fruits confits ou autre.

Mais je suis quand même bien contente d'avoir essayé et d'avoir tenu ma promesse de participer.

Raviolis au crabe, sauce hollandaise

Pour faire ces raviolis, j'utilise un genre de «moule» à cet usage. Vous aurez besoin...

Des pâtes à lasagne fraîche

Environ 400 g de chair de crabe

1/2 branche de céleri émincée

1/4 de poivron rouge en petits dés

1 oignon vert émincé

1 cuil. à table d'herbes fraîches hachées

1 cuil. à table de zeste de citron

1 cuil. à table de jus de citron

Quelques gouttes de Tabasco

1 œuf

1 cuil. à thé de moutarde de Dijon

1 cuil. à table de chapelure de pain

Bien mélanger tous les ingrédients, sauf les pâtes à lasagne bien entendu.

Déposer une pâte à lasagne sur l'outil à raviolis et préformer les petites cavités en y déposant la partie de plastique.

En garnir chaque cavité de la farce au crabe.

Mouiller légèrement les pourtours de chaque cavité à l'aide d'un peu d'eau, recouvrir d'une autre pâte à lasagne, bien refermer et passer le rouleau à pâte plusieurs fois, jusqu'à ce que les raviolis se détachent.

Si vous n'avez pas le fameux truc à raviolis, vous pouvez tout de même les faire.

Rien de plus simple !

Déposer la farce en petits amas sur la pâte à lasagne de la même manière que la façon décrite précédemment.

Après avoir mouiller et bien refermer, tailler vos raviolis à l'aide d'un couteau tranchant ou même d'une roulette à pizza.

Je dépose ensuite mes raviolis côte-à-côte sur une plaque à biscuits et les fais ainsi congeler. Lorsqu'ils sont bien congelés, je transfère dans un sac de type Ziploc.

Au moment de la cuisson, les plonger ainsi congelés dans de l'eau bouillante salée pour quelques minutes (ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface et flottent).

Bien égoutter et servir immédiatement accompagné de sauce hollandaise ou autre au goût.



Retrouvez toutes les
recettes originales
 chez les bloggers!!
 (adresses en haut de page)



Disons le franchement, Turtle, tu ne nous a pas choisi un truc simple, j'ai même compris un instant pourquoi Shinobi envisageait une prochaine recette à base de chair de tortue ;o)).



kikikikiki... 14 fois!

Trio de raviolis aux letchi* sur lit de rose

rien que ça...

**du chinois lee chee, qui signifie « dispensateur des plaisirs de la vie »*

C'est donc un dessert que je vous propose là, quant à la recette elle ne devrait pas tarder, demain sans doute parce qu'aujourd'hui grosse journée, oui grosse... zzz...



Pâte à raviolis (30) :

- 250 g de farine
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100 ml d'eau
- une pincée de sucre

J'ai suivi la recette d'Alhya en remplaçant le sel par du sucre.

Conseil : abaisser le plus fin possible la pâte.

Farce :

- 15 letchis au sirop (1/2 letchi par ravioli)

Sirop à l'eau de rose :

- 4 cuillères à soupe de sirop de letchis
- 4 cuillères à soupe d'eau de rose
- 12 cuillères à soupe de sucre

Porter tous les ingrédients à ébullition jusqu'à dissolution du sucre.

Laisser tiédir et verser sur les raviolis.

Retrouvez les histoires du KIKI chez les bloggers !! (adresses en haut de pages... de chaque pages)

Mes Petites Citrouilles de Maïs à la sauge et au chèvre, pour kkvkvk N°14

Ils se la jouent drôlement ces raviolis, dans leurs habits de citrouille, alors que Halloween est déjà passé...

Une délicieuse pâte laisse place à un coeur fondant de citrouille très parfumé par la sauge...et ce parfum de chèvre...

...Miam...

Vous en prendrez bien une?!

Il vous faut:



Pâte:

- 150g de farine de blé (j'ai mis 100g de T45 et 50g de T80)
- 100g de farine de Maïs
- 2 poignées de flocons de soja tostés mixés (j'avais oublié désolé, mais ça donne un petit goût très agréable!)
- 2 càs d'huile d'olive
- 3 càs d'eau
- 2 oeufs
- 5g de sel

Farce:

- 300g de citrouille en dés
- 2 carottes en petites rondelles cuites à la vapeur
- 1/2 oignon émincé ou mieux 2 échalotes
- 2 poignées de feuilles de sauge
- 3 càs d'huile d'olive
- 50 g de feta émiétté
- 50g de fromage de chèvre émiétté
- 50g de mozzarella en dés
- { 1 bol de gratin dauphinois en petits morceaux, soit 1 pomme de terre cuite en dés)

Dans un plat pour le four, mélangez les dés de citrouille, les échalotes, l'huile d'olive et la sauge.

Enfournez à 180° pendant 30min environ.

Préparer la pâte:

Mélanger tous les ingrédients sur un plan de travail: on fait un dôme de farine, avec un trou dans lequel on dépose les oeufs, l'huile, l'eau, et on mélange le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène, réserver

Préparer la farce:

Lorsque la citrouille est tendre et s'écrase facilement (vérifier avec une fourchette), retirez le plat du four. Retirez les feuilles de sauge, écrasez la citrouille avec les carottes puis rajoutez les fromages, salez et poivrez.

Pour le montage des raviolis,

Diviser la pâte en deux, aplatir au rouleau à pâtisserie chaque boule,

Faire des cercles de pâte à l'emporte pièce, disposer une boule de farce au centre de chaque cercle et replier les bords vers le centre, de façon à former des petites boules avec une tige, presser les bords afin de les souder...

Plusieurs tentatives:

J'ai retenu la dernière présentation, la plus jolie et la plus facile selon moi...

Ensuite cuire à l'eau bouillante, les sortir dès qu'ils sont remontés à la surface, à l'aide d'une écumoire.

Quelle photo choisir maintenant?!



Ravioli aux petits légumes - KKVKVK # 14



Enfin, je suis venue à bout de ces ravioli. Je tiens à remercier the sweet little Turtle pour son choix. Et pourtant, je devrais ressentir une certaine animosité après la sueur, l'effort, ma cuisine enfarinée et le peu de cheveux qu'il me reste encore sur la tête après ce challenge. Pour être honnête, je pensais l'exercice plus facile.

Ma première tentative remonte à 2 semaines. J'ai testé une recette de Ferran Adrià de «ravioli de maïs à l'huile de vanille». L'idée était plutôt bonne, mais il faudra m'expliquer comment faire tenir un ravioli avec de la pâte déjà cuite. J'ai abandonné, et nous nous sommes consolés avec la mousse de maïs en amuse-bouche.

Hier soir, j'ai relevé mes manches, et me suis remise au travail en l'honneur de la turtle. Je suis restée sur une recette beaucoup plus simple et moins exotique « des ravioli aux petits légumes ».

J'ai suivi le conseil avisé de Senga et j'ai cuit mes ravioli à la vapeur. Chouchou revenant d'une semaine en Sicile ne fut pas trop dépaysé et s'habituerait bien à manger des pasta à chaque repas. Il nous avait d'ailleurs rapporté des petits gâteaux Sicilien.

Préparation : 1 heure
Cuisson : 8 minutes
Ingrédients pour 4 personnes

- Farce :*
- 2 courgettes taillées en petits dés
- 1 poivron rouge taillé en petits dés
- 1/2 bulbe de fenouil taillé en dés
- 200 g de ricotta
- 50 g de feta
- Feuille de basilic
- Poivre
- Pâtes aux oeufs à la machine aux épinards
- 2 oeufs
- Sel
- 140 g de farine
- 50 g d'épinards cuits, hachés et bien égouttés



La farce

Faire cuire 5 minutes dans l'eau bouillante salée les dés de poivron, de courgette et de fenouil. Egoutter et mettre au froid.

Mélanger les légumes froids à la ricotta et la feta. Poivrer et mélanger l'ensemble. Réserver.

La pâte aux épinards à la machine

Mettre la farine au centre et creuser un puits au centre. Casser les oeufs, les épinards hachés et bien égouttés. Ajouter le sel et commencer à battre les oeufs à la fourchette en incorporant la farine petit à petit.

Lorsque la pâte est bien épaisse, continuer d'incorporer la farine à la main. Si elle colle encore aux doigts, ajouter un peu de farine. Réserver la pâte.

Installer la machine et écarter les rouleaux de la machine au maximum. Prendre une boule de pâte de la taille d'une orange. Faire passer la pâte entre les rouleaux et replier en deux et repasser la ensuite 7 à 8 fois dans la machine en la repliant après chaque passage. Si elle colle à la machine, farinez-la. Répéter l'opération avec le reste de pâte.

Resserrer les rouleaux de la machine d'un cran et faire passer chaque rectangle de pâte une fois. Reposer ensuite sur la surface de séchage et respecter l'ordre de pétrissage.

Resserrer de nouveau les rouleaux de la machine d'un cran et passer les rectangles.

Continuer l'opération pour les ravioli et les tagliolini jusqu'au dernier cran de la machine (les autres pâtes s'arrêter à l'avant dernier cran).

Ne pas sécher les bandes de pâte et les farcir aussitôt.

Si vous utilisez un moule, bien le fariner et poser une bande de pâte. Disposer la farce délicatement. Couvrir d'une autre plaque de pâte en appuyant doucement.

Démouler le moule et couper les ravioli.

Cuire 8 minutes à la vapeur et servir aussitôt.



Ravioli en rouge et noir kiki 14 de la turtle



Est ce que je suis lancée ou simplement inspirée... voilà que je réitère ma participation au kiki pour le seconde fois!!!...et pourtant je me disais bec sucré !!! ceux ci sont salé! comme quoi !

bref quand j'ai vu le thème je ne sais pourquoi cette idée du rouge et du noir c'est imposée d'elle même !

pas de cogitation...non! paf! comme ça!

bon pour moi c'est de l'éclate le kiki, c'est tout !

Ma grande soeur à eu la bonne idée de me donner, il y a quelques temps deux paquets de semoule fine de blé dur...

pour les ravioli rouges :

- 1 jaune d'oeuf
- 100 gr de semoule
- sauce tomate
- huile d'olive
- pour les noirs
- deux boîtes de calamars à l'encre (pour avoir la sauce passez les au tamis)
- 125 gr de semoule

pour la farce des rouges

- minis dés de jambon
- minis dés de comté
- sauce tomate cuisinée

pour la farce des noirs

On récupère les calamars moi j'ai mixé , mais on aurai pu les couper plus menu qu'ils n'étaient
vin rouge, 1 cuillère de confiture de sureau (ou de mure...voie un autre fruit rouge)

on laisse réduire

Pour la sauce des noirs c'est en fait de la farce (que j'avais de toute façon trop mixée) que j'ai allongée avec un peu de vin rouge et refait cuire légèrement pour oter l'amertume du vin...

vous me croirez? j'ai oublié de prendre en photo les noirs à mis chemin...



cru

cuits

dedans



En rouge et noir, j'exilerai ma peur ;
J'irai plus haut
que ces montagnes de douleur,
En rouge et noir,
j'afficherai mon cœur

jeanne Mas...
c'est pas mon idole
mais là ça colle bien non? ;0))

Le KKV#14: Ravioli de Noël sauce canneberges



Ouf ! Je crois bien que je vais être la dernière participante! J'espère qu'Alhya va m'accepter !

Comme je n'avais jamais fait de ravioli ce thème était vraiment un défi...

J'ai décidé de participer ce soir (au dernier moment donc...) en me basant sur les ingrédients que j'avais chez moi (bah oui ! plus le temps de faire des courses).

En fait il y a quelques temps (en fait 12 ans... bouhouhou... je suis vieille...) j'ai passé une année à New-York en tant qu'au pair dans une famille.

J'ai donc pu assister à toutes les fêtes traditionnelles américaines de l'intérieur !

Parmi celles-ci le fameux thanksgiving !

Malheureusement, la mère de famille chez laquelle je vivais n'était pas particulièrement cuisinière (attendez, attendez, ça a un rapport avec mes ravioli, je ne suis pas en train de raconter ma vie... enfin si, un peu... mais bon c'est pour l'histoire de cette recette... patience...),

si bien que depuis ce temps je me demande quel goût peut avoir leur fameuse dinde à la sauce cranberries (canneberges en anglais), oui, je sais, je suis longue à la détente mais finalement je vais l'essayer cette sauce !

Première idée: faire des ravioli avec une sauce canneberges.

Deuxième idée: mettre de la dinde dans ma farce.

Troisième idée: faire une farce du type de celle que l'on utilise pour les volailles de Noël pour mélanger les cultures américaines et françaises.

Quatrième idée: mettre de la farine de châtaignes dans ma pâte à ravioli (ça c'est ma châtaignite aigüe qui revient ! voir châtaignite).

Résultat:

Sympa même si le goût reste du domaine du connu (à part la canneberge bien sûr).

La farine de châtaignes dans la pâte donne un petit goût très agréable.

Un bémol en ce qui concerne l'épaisseur de la pâte malgré tous mes efforts, je crois qu'il faut vraiment utiliser une machine à laminer pour que les ravioli soient très bons !

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la pâte:

150 g de farine de blé
50 g de farine de châtaignes
2 oeufs
1 cuillère à soupe d'huile d'olives
Une pincée de sel

Pour la farce:

150 g de dinde
40 g de foie gras déjà cuit
50 g de bacon en fines lamelles
1 cuillère à soupe de farine de châtaignes
1 cuillère à soupe de crème fraîche
10 cl d'eau
1 échalote
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de fond de volaille en poudre
1 cuillère à soupe de cognac
Persil

Pour la sauce:

Une tasse de canneberges séchées
Deux tasses d'eau
1/2 tasse de sucre roux
1 cuillère à café de vinaigre de framboises
Poivre cinq baies moulu

Le KKV#14: Ravioli de Noël sauce canneberges (suite)

Recette:

La sauce:

Dans une casserole, mettre les canneberges, l'eau et le sucre. Cuire à feu très doux et à couvert pendant 45mn. Quand c'est cuit ajouter un peu d'eau, le vinaigre et poivrer. Mixer au mixeur plongeoir. Réserver au chaud.

La farce:

Dans une sauteuse anti adhésive, faire cuire la dinde coupée en petits morceaux, ajouter l'ail et l'échalotes hachées.

Quand la viande est bien saisie, ajouter l'eau, le fond de volaille et le bacon.

Laisser mijoter une dizaine de minutes. Ajouter la farine de châtaignes, le persil et le foie gras coupé en morceaux.

Bien mélanger. Flamber au cognac (faire chauffer le cognac dans une casserole à part, utiliser une allumette pour flamber et verser dans la sauteuse au dessus de la viande).

Hacher le tout à l'aide d'un robot. Réserver.

La pâte:

Mélanger à la main les deux farines, l'huile et les oeufs jusqu'à obtenir une pâte homogène. Etaler très finement la pâte sur une surface farinée et découper les ravioli à l'emporte-pièce (3 cm de diamètre dans mon cas).

Les ravioli:

Pour chaque ravioli: prendre deux petits morceaux de pâte préalablement découpés. Mouiller au pinceau l'un des morceaux. Déposer une noisette de farce au centre, recouvrir de l'autre morceau de pâte et fermer en pinçant avec le bout des doigts.

Cuire les ravioli dans l'eau bouillante salée pendant 10mn. Ils remontent à la surface quand ils sont cuits.

Servir avec un peu de sauce canneberges.

Pour voter c'est ICI (je suis le n°18) !



Première idée: faire des ravioli avec une sauce canneberges.

Deuxième idée: mettre de la dinde dans ma farce.

Troisième idée: faire une farce du type de celle que l'on utilise pour les volailles de Noël pour mélanger les cultures américaines et françaises.

Quatrième idée: mettre de la farine de châtaignes dans ma pâte à ravioli (ça c'est ma châtaignite aigüe qui revient ! voir châtaignite).



Le KiKi édition 14 ou les Bollyraviolis



Lorsque j'ai vu le thème du KiKiVeutKiVientKuisiner sur le blog d'Alhya, je me suis dit que c'était l'occasion de me lancer, n'ayant jamais fait de pâtes fraîches. Évidemment, je n'ai pas de moules à raviolis.

Mais je n'ai pas voulu accuser Alhya de mes achats d'ustensiles de cuisine!

Alors je me suis débrouillée avec ce que j'avais, soit un couteau, un rouleau, une planche... J'ai tout de suite pensé pour la pâte à du cumin. Des petites graines croustillantes dans la pâte, ça me tentait bien. Allez savoir pourquoi. Quant à la farce, j'avais une recette de curry sous la main depuis la rentrée scolaire (merci Karine) Et voilà comment sont nés les Bollyraviolis.

Pour leur fabrication, j'ai eu l'aide précieuse de ma p'tite «marmitonne» qui était ravie de faire des bonbons.

Curry de crevettes

- 600 g de crevettes cuites décortiquées
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de ghee (ou un filet d'huile)
- 2 cuillères à soupe de curry
- 1/2 cuillère à café de fénugrec
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 bouquet de coriandre

Méthode :

- Peler et hacher finement l'oignon.
- Faire revenir dans le ghee (ou l'huile).
- Ciseler la coriandre et réserver.
- Mettre les épices dans un bol avec l'ail passé au presse-ail ou haché finement.
- Ajouter un peu d'eau pour obtenir une pâte lisse.
- Verser la pâte obtenue dans la poêle avec les crevettes.
- Faire revenir quelques minutes.
- Ajouter la coriandre fraîche ciselée et mélanger.

Pâte à raviolis

- 250 g de farine
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100 ml d'eau

- Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
- Diviser en deux et étaler au rouleau à pâtisserie.
- Découper des rectangles d'environ cm/cm à l'aide d'un couteau.
- Mettre un peu de farce et rouler la pâte pour former une papillote.
- Bien appuyer pour souder et tourner les deux côtés sur eux-mêmes pour former le bonbon.
- Faire bouillir de l'eau et mettre les raviolis.
- Attendre quelques minutes après que les raviolis soient remontés en surface.

Sauce

- 1 boîte de lait de coco
- 1 boîte de tomates concassées
- le reste de curry de crevettes

Ajouter au reste de curry de crevettes le lait de coco et les tomates concassées.

Cuire quelques minutes afin d'épaissir la sauce.



Mes raviolis pour le KKVK

Oups, nous sommes le samedi 25 novembre ... et il est presque déjà minuit : la fin du jeu lancé par la Turtle approche ! J'ai failli m'y mettre trop tard ... failli. Disons qu'il y a encore trois heures, quand je me suis rendue compte qu'il me restait si peu de temps, j'ai songé renoncer : après tout ... quelle importance ! Et puis, finalement ... j'ai fait des raviolis «au veau et oignons confits, sauce aux noix».

La recette que j'ai choisie est tirée d'un magazine ... et a été recopiée dans mon cahier magique il y a une dizaine d'années. Résultat : je ne sais absolument pas dans quel magazine je l'avais trouvée. Tout ce que je peux dire c'est que je ne l'ai pas inventée, mais faite, refaite et refaite encore tant elle me plaît !

Ingrédients (pour 4 personnes) :

un paquet de carrés de pâte à raviolis chinois (won-ton), 200 g de veau cuit, 100 g d'oignons doux, 50 g de cerneaux de noix, 3 brins de persil, 1 c à s d'huile d'arachide, 1/2 c à c de sucre, sel, poivre.

Pour la sauce :

3 c à s d'huile de noix, 80 g de cerneaux de noix, 30 g de parmesan râpé, 4 brins de persil, 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Ingrédients supplémentaires pour faire la pâte des raviolis :

2 x 200 g de farine, 2 x 2 oeufs, 1 c à s d'huile d'olive, 1 c à c bombée de concentré de tomate + quelques pincées de farine.

Instructions :

1) Pour la pâte :

Peser 200 g de farine, mélanger à 2 oeufs entiers, saler, pétrir pendant 10 minutes. A la fin ajouter un peu d'huile d'olive. Rouler en boule, filmer, réfrigérer.

Mélanger les 200 g de farine restante avec le concentré de tomate et les 2 oeufs restants. Pétrir pendant 10 minutes. Huiler légèrement.

Sortir la pâte «neutre» du réfrigérateur. Y déposer la pâte à la tomate. Etaler au rouleau les 2 pâtes l'une sur l'autre pour former une longue bande. Rouler cette bande dans la largeur pour obtenir un long tube d'environ 4 cm de largeur. Filmer à nouveau. Tenir au frais.

2) Pour les raviolis :

- Préparer la sauce : Mélanger tous les ingrédients dans le petit bol de votre robot. Mixer. Faire chauffer doucement au bain-marie (il faudra maintenir ainsi la sauce au chaud jusqu'au moment de servir)

- Préparer la farce : Hacher les oignons et les mettre à cuire avec l'huile d'arachide dans une poêle

pendant 4 minutes à feu doux, en mélangeant souvent. Ajouter le sucre et laisser cuire encore 1 minute. Hacher au mixer le veau, les noix, le persil, saler et poivrer. Verser cette préparation sur les oignons. Bien mélanger et retirer du feu.

- Former les raviolis : Sortir le boudin de pâte. Y couper des tronçons de 5 mm d'épaisseur. Etaler chaque tronçon au rouleau en le farinant. Regrouper les morceaux de pâte par deux. Sur l'un des morceaux, étaler de l'eau au pinceau. Déposer une à deux c à c de farce. Recouvrir du second morceau de pâte. Bien chasser l'air. Recommencer ainsi (j'ai obtenu 28 raviolis).

- Cuisson : Mettre à chauffer une grande quantité d'eau dans une sauteuse (ou un wok : il faut juste un contenant bien large). Lorsque l'eau bout, la saler. Y faire cuire 3 minutes (à compter de la reprise de l'ébullition) les raviolis en 2 fois. Egoutter, servir aussitôt, recouvert de sauce.

Résultat :

très très bon (dixit Monsieur) !!! On ne sent pas le goût de la tomate (ce qui me convient, c'est ce que je voulais). La farce est parfumée, légèrement sucrée et fondante ... et la sauce ... oh la sauce, comme toujours, est bien relevée (grâce à l'ail) et diffuse longtemps le goût des noix (renforcé par l'huile !!!!).

Bon, maintenant que j'ai l'estomac plein, j'y retourne : j'ai un tiramisu à faire ... pour demain midi !

Bonne nuit ;)

