

MALFATTI À L'ÉPIAIRE DES BOIS

 CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrediént	Quantité
Epiaire des bois	150 gr (jeunes feuilles)
Ricotta	350 gr
Parmesan	60 gr
farine	60 gr
Oeuf	1 pc
crème fraîche	200 ml (ou de la crème végétale)
sel et poivre	1 pincée

Préparation

1. Hacher finement 130gr de feuilles d'épiaire et les faire suer à la vapeur quelques minutes ou dans une poêle avec un fond d'huile d'olive. Presser pour enlever un maximum de liquide et laisser refroidir.

2. Mettre chauffer dans une poêle le reste de l'épiaire (20gr) avec la crème et l'amener à ébullition. Mixer, rectifier l'assaisonnement et laisser infuser.

3. Pendant ce temps, réaliser la pâte pour les malfatti en mélangeant l'épiaire hachée avec la ricotta, l'œuf, le parmesan, la farine, du sel et du poivre. Réservez la préparation obtenue 15 minutes au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle se solidifie.

4. Pour façonner les malfatti : Versez de la farine dans une assiette creuse. Sortez la pâte du réfrigérateur, ensuite avec vos mains, réalisez des boulettes de la taille d'une noix. Pendant cette opération, mouillez vos mains, si nécessaire, pour empêcher la pâte d'y coller. Rouler les malfatti dans la farine, puis déposez-les sur un torchon fariné ou une assiette.

5. Pour la cuisson des malfatti : faire bouillir un grand volume d'eau salée dans une casserole. Dès l'ébullition verser les malfatti un à la fois. Dès qu'ils remontent à la surface de l'eau (comme les gnocchis), égouttez-les en les récupérant au fur et à mesure avec une écumeoire et déposez-les dans la

assiettes. Napper les malfatti de sauce bien chaude et saupoudrez-les de parmesan râpé et de poivre du moulin avant de les déguster.
