

RAVIOLE AUX FRUITS DE BERCE, SAUCE CRÈME ET SALADE DU JARDIN CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
farine de froment	1 kg
gros oeufs	10 pcs
huile d'olive	10 c. à s.
fromage de chèvre frais	400 gr
gros oignons	2 pcs
feuilles de berce	400 gr
graines vertes de berce	7 c. à s.
crème fraîche	6 c. à s.
Sel et poivre	QS
graines vertes de berce	1 c. à c.
petits cornichons au vinaigre	2 pcs
fromage frais écrémé	300 gr
moutarde	1 c. à c.
jus de citron	1 c. à s.
jus de citron	2 c. à s.
feuilles saines de pissenlit, de sommités d'ortie et de jeunes feuilles de berce	2 bonnes poignées

Préparation

1. Pétrir la farine avec les oeufs et l'huile d'olive; laisser reposer 1h au frais.
Raviole aux fruits de berce, sauce crème et salade du jardin Revision 0
<https://cuisinesauvage.org/recipe/raviole-aux-fruits-de-berce-sauce-creme-et-salade-du-jardin/>

-
-
2. Hacher les feuilles et les fruits de berce. Écraser le fromage à la fourchette. Émincer les oignons et les faire revenir ; ajouter les feuilles et fruits de berce ; faire revenir ensemble doucement. Verser un filet d'eau ; couvrir et laisser cuire à l'étouffée durant 5 minutes à feu doux. Ajouter le fromage et la crème ; saler et poivrer; passer le tout rapidement au mixeur pour obtenir une farce.

 3. Étaler la pâte à ravioles très finement sur le plan de travail légèrement fariné et y découper des cercles de 8 cm de diamètre.

 4. À l'aide de 2 petites cuillères, déposer un petit tas au centre des ronds de pâte ; mouiller le pourtour et déposer un second cercle par dessus ; écraser doucement les bords avec une fourchette en chassant bien l'air pour éviter que les ravioles ne s'ouvrent à la cuisson .

 5. Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée, y plonger les ravioles et faire cuire environ 10 minutes. Vérifier la cuisson. Égoutter et servir avec la sauce crème et un mix de salade du jardin.

Sauce crème

1. Rincer et hacher une cuillère à café de graines de berce et les 2 petits cornichons. Bien mélanger dans un bol avec le fromage frais écrémé, une cuillère de moutarde, une cuillère à café de jus de citron. Saler et poivrer selon votre goût. Mixer jusqu'à l'obtention d'une sauce assez consistante. Réserver.
-
-

Salade

1. Laver et essorer soigneusement les différentes feuilles ; les hacher grossièrement ; y verser un peu de jus de citron ; réserver.
-
-

Présentation

1. Placer quelques feuilles de la salade au centre de l'assiette; y déposer les ravioles et faire un trait de sauce.
-
-