

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



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	0 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

-
-
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.
-
-