RAVIOLE FARCIE, COULIS DE PÂQUERETTE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Pâte à ravioles	12 pc
Fromage de chèvre	0.50 bûche
Jambon cru	2 tranches
Ciboulette	0.25 botte
jaune d'oeuf	1 pc
Pâquerette	10 gr
Piment d'espelette	0 Quantité souhaitée
Feuille de pâquerette	15 gr
crème fraîche	200 ml
Achillée millefeuille	0 Quantité souhaitée (pour la décoration)
sel	0 Quantité souhaitée

Préparation

1. Réaliser la farce : travailler le chèvre pour le rendre plus crémeux. Tailler le jambon en petits dés. Ciseler finement la ciboulette. Mélanger le chèvre, le jambon et la ciboulette. Assaisonner le tout de sel et de piment d'Espelette.

2. Farcir les ravioles : ajouter une goutte d'eau dans les jaunes d'œufs pour faciliter l'application de la dorure. Disposer une feuille de raviole sur la table et déposer une belle cuillère à café de farce au milieu. Passer un peu de dorure (jaunes d'œufs) sur les 4 coins, puis refermer avec une autre feuille en prenant soin de chasser un maximum d'air. Retirer éventuellement l'excédent de pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Réserver.

3. Réaliser le coulis de pâquerette : nettoyer et laver les feuilles de pâquerettes. Blanchir, rafraichir sous eau bien froide. Amener la crème à ébullition. À la dernière minute, mixer les feuilles de pâquerettes dans la crème et rectifier l'assaisonnement.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

4. Pocher les ravioles 2 minutes dans une eau frémissante.

5. Dresser les ravioles : sur assiette, déposer un cordon de coulis. Au centre les ravioles. Garnir d’achillée millefeuille.

6. ATTENTION : crue, la pâquerette est irritante

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026