

RAVIOLES AUX POIS GOURMANDS ET À L'ARMOISE, BOUILLON À L'ARMOISE



Ingrédients pour 4 personnes en entrée

Ingrédient	Quantité
Bouillon de légumes	500 ml
Armoise	25 feuilles
Jus de citron	
pâte à gyozas	0.50 paquet
Pois gourmands	100 g
Ricotta	50 g
Jus de citron	0.50 cc
Zeste de citron bio	0.25
Feuilles d'armoise	5 g
Sel, poivre	

Préparation

1. Effiler les pois gourmands puis les cuire 5min dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et refroidir dans de l'eau glacée pour conserver la couleur verte. Mettre $\frac{1}{4}$ des pois gourmands de côté pour le dressage.

2. Hacher les feuilles d'armoise le plus finement possible. Bien égoutter les pois en les pressant pour enlever un maximum d'eau et mettre tous les ingrédients de la farce dans un robot. Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

BOUILLON À L'ARMOISE :

1. Dans une casserole, mettre le bouillon et les feuilles d'armoise grossièrement hachées. Faire chauffer et laisser frémir 10min à partir de l'ébullition à couvert.

-
-
2. Filtrer le bouillon avec un chinois. Ajuster l'assaisonnement avec du jus de citron, du sel et de poivre si nécessaire.
-

RAVIOLES :

-
1. Placer $\frac{1}{2}$ cc de farce sur chaque rond de pâte à gyoza. Tremper votre doigt dans un verre d'eau et mouiller le pourtour de la pâte pour qu'elle puisse adhérer. Rabattre les 4 côtés opposés au centre de manière à former une croix.
-

SERVICE :

-
1. Cuire les ravioles 2 à 3min dans de l'eau bouillante salée. Placer 3 ravioles dans le fond de chaque bol.
 2. Servir avec une louche de bouillon à l'amoise, quelques pois gourmands tranchés en lamelles et une pincée de feuilles d'armoise hachées finement et de zestes de citron.
-