

RAVIOLES FARCIES AUX ORTIES ET RICOTTA, COULIS D'ORTIE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Pâte à raviole du commerce de 10cmx10cm	8 pcs (ou pâte à raviole faite maison)
Ricotta	180 gr
Feuilles d'orties	30 sommités
Parmesan râpé	40 gr
Piment d'Espelette	
Sel et poivre	
Feuilles d'orties	20 sommités
Pomme de terre	1 pc (petite)
Échalote	1 pc (petite)
Parmesan râpé	0 Quantité souhaitée (ou alternative souhaitée)
Huile d'olive	0 Quantité souhaitée
Piment d'Espelette	
Sel et poivre	

Préparation

1. Lavez les feuilles d'orties, les blanchir 1 minutes puis les ciseler finement.

2. Réaliser la farce : mélanger la ricotta (ou le fromage végétal), le parmesan râpé et les feuilles d'orties ciselées. Assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette.

3. Farcir les ravioles : Disposer une feuille de raviole sur la table de travail et déposer au centre d'une de ses moitiés une bonne cuillère à café de farce. Avec un pinceau, mouiller d'un peu d'eau les trois bords

de la pâte autour de la farce et replier l'autre moitié de la feuille par-dessus en prenant soin de chasser l'air entre les deux couches de feuilles. Souder les bords en pressant avec les doigts, puis les marquer avec les dents d'une fourchette. Continuer ainsi avec toutes les feuilles de ravioles. Les conserver sur un plat ou plateau fariné, au frigo, pendant que vous préparez la sauce.

Réalisation du coulis d'ortie

1. Dans une poêle, faire revenir à l'huile d'olive l'échalote ciselée.

2. Lavez les feuilles d'orties, les blanchir 1 minute, les égoutter et les mixer finement au blender avec l'échalote.

3. Laver, peler et faire cuire la pomme de terre puis la réduire en purée.

4. Mélanger les orties et échalote avec la purée. Réserver cette purée d'orties.

5. Au moment du dressage de l'assiette, allonger la purée d'ortie avec 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et 3 à 4 cuillères à soupe d'eau de cuisson des ravioles pour obtenir un coulis. Assaisonner de sel et poivre.

Cuisson des ravioles et dressage

1. Pocher les ravioles 3 à 4 minutes environ dans une eau frémissante salée. Les égoutter très délicatement, les servir sur assiette avec le coulis et un peu de parmesan râpé si souhaité.

2. Conseil : réaliser soi-même sa pâte à ravioles. Elles n'en seront que meilleures. Prévoir cependant le temps nécessaire !

3. NB: Pour une version vegan, remplacer la ricotta par du fromage vegan ou des noix de cajou mixées avec un peu d'eau, d'huile végétale et de maïzena jusqu'à la consistance de la ricotta.
