

Abbaye de Citeaux en ravioles



Catégorie

Entrée



Personnes

6 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

4 minutes



Ingrédients

1 [Fromage de l'Abbaye de Citeaux](#) bien affiné

La pâte

- 200 g de farine
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

La farce

- 50 g de crème
- 250 g de pommes de terre
- 1 fromage de l'abbaye de Citeaux
- 100 g de jambon de pays
- 50 g de beurre
- 1 pincée de poudre de cumin
- 1 bouquet de ciboulette
- sel, poivre

Le consommé

- 1 kg de jarret de boeuf
- 50 g de carotte
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 50 g de serpolet

Préparation

La pâte à ravioles

- Mélanger la farine et les oeufs.
- Ajouter l'huile d'olive et le sel.
- Laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur.

La farce

- Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.
- Couper le jambon en petits cubes, le faire blanchir. Ciseler la ciboulette finement.
- Couper l'abbaye de Citeaux en petits morceaux.
- Passer les pommes de terre au moulin à légumes afin d'obtenir une purée, y incorporer le beurre et la crème, ensuite ajouter les cubes de jambon, les morceaux de Citeaux et la ciboulette.
- Vérifier l'assaisonnement.

Confection des ravioles

- Étaler la pâte finement et couper des ronds de 5 cm de diamètre.
- Mettre la farce au milieu.
- A l'aide d'un pinceau, humidifier les bords avec de l'eau pour bien faire souder.
- Recouvrir d'un rond de pâte, appuyer légèrement sur les bords pour souder les deux disques.
- Les disposer sur un plateau recouvert d'un linge, mettre au frais.

Le consommé

- Mettre tous les ingrédients dans une casserole, recouvrir d'eau et faire cuire 3 heures à feu doux.
- Passer le bouillon au chinois. Vérifier l'assaisonnement. La cuisson des ravioles
- Faire chauffer le consommé à petits bouillons.
- Mettre les ravioles à cuire dans celui-ci 2 à 3 mn.
- Disposer les ravioles à l'Abbaye de Citeaux dans une assiette creuse, ajouter le consommé et servir très chaud.