

Poulligny-Saint-Pierre en ravioles



Catégorie

Entrée



Personnes

10 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

Fromage : 400 g de chèvre [Poulligny-Saint-Pierre](#) (pour la farce)

Sauce tomate aux olives

30 g d'huile d'olive
100 g de lard fumés
150 g d' échalotes
1 kg de tomates
60 g d' olives vertes
5 g de fond de veau en poudre
1 g de thym frais ou en poudre
0,2 g de feuille de laurier
12 g de concentré de tomate
1,5 g de sel
0,5 g de poivre
50 g de vin blanc
100 g d'eau
10 g de sucre
0,4 g de bicarbonate

Pâte à ravioles

200 g de farine type 45
100 g de farine de sarrasin
100 g d' oeufs (2 oeufs)
15 g d'huile d'olive
6 g de sel fin

Farce à ravioles

3 g de ciboulette fraîche ou séchée
3 g de basilic frais ou séché
25 g d'échalote
50 g d'olives vertes
0,5 g de poivre

Pour fariner le plan de travail

20 g de farine type 45
Pour badigeonner
10 g de lait

Préparation

Préparons les échalotes...

Pour éplucher, couper la tige et la racine, couper en moitiés dans le sens tige-racine, éplucher, attention à vos yeux.
Couper en son centre pour avoir une assise et émincer.

Prenons les lardons, les tomates et olives...

Couper le lard en petits lardons, les tomates en gros dés et les olives en rondelles, garder 5 olives pour la décoration.

Préparons la sauce tomate...

Verser l'huile et faire revenir les lardons, réserver au chaud.

Dans la même huile, faire dorer les échalotes.

Prenons les tomates et les olives...

Ajouter aussitôt les tomates, les olives, mélanger, cuire 2 minutes.

Nos ingrédients sont sur le plan de travail...

Continuer par le fond de veau, le thym, le laurier, le concentré de tomate, sel, poivre, le vin blanc et un verre d'eau.

Cuire pendant 15 minutes.

Prenons le mixer...

Enlever la feuille de laurier.

Verser le contenu de la casserole dans le mixeur et mélanger quelques secondes.

Filtrer à l'aide d'un chinois la sauce.

Appuyer bien avec une cuillère pour récupérer la pulpe.

Prenons le sucre et le bicarbonate...

Porter à ébullition, ajouter les sucres et le bicarbonate, cuire 10 minutes, rectifier l'assaisonnement.

Goûter, votre sauce ne doit pas être acide, dans le cas contraire continuer la cuisson.

Présenter avec les lardons et les olives coupées en rondelles.

Préparons la pâte à ravioles...

Sur un plan de travail, tamiser la farine type 45 et la farine de sarrasin pour éviter de trouver des éléments durcis.

Creuser le centre pour faire une fontaine

Préparons les oeufs...

Casser les oeufs dans une coupelle pour voir leur fraîcheur et verser dans la fontaine. Ajouter l'huile.

Prenons le sel...

Verser le sel.

Du bout des doigts, mélanger la farine avec les oeufs, peu à peu elle va former un petit pâton.

Ramassons la farine...

Mélangez, poussez, aplatissez, pétrissez énergiquement la pâte doit devenir souple et élastique.

Ajouter un peu d'eau si le besoin s'en fait sentir.

Notre pâton est prêt...

Réserver dans un torchon ou dans un papier film alimentaire pour éviter le croûtage.

Laisser un repos de 30 minutes au réfrigérateur.

Préparation de l'échalote...

Aiguiser votre couteau.

Couper la tige puis les racines, attention de ne pas abîmer la pulpe ou la chair.

La coupe doit être franche et nette.

Epluchons l'échalote...

Avec la pointe du couteau, retirer délicatement les différentes peaux qui sont sèches, flétries ou abîmées.

Il doit avoir l'aspect lisse de tous côtés.

Préparation du ciselage...

Couper l'échalote en deux parties dans le sens de la tige vers les racines. Poser les deux moitiés à plat sur votre planche.

Eminçons...

Emincer finement.

Ciseler la ciboulette et le basilic s'il est frais.

Dénoyauter et couper finement les olives.

Préparons notre farce...

Dans un saladier, placer le fromage de chèvre, la ciboulette, le basilic, l'échalote, les olives, du poivre, mais pas de sel. Ecraser l'ensemble pour obtenir une pommade homogène.

Farinons notre plan de travail, parfaitement propre, car la moindre poussière accroche la pâte...

Vous jetez ou « fleurez » un peu de farine sur le plan de travail, pour éviter à votre pâton de coller ainsi que votre rouleau à pâtisserie et à vos mains.

Prenons notre pâton du réfrigérateur...

Enlevons le papier film de notre pâton. Poser la pâte à abaisser, fariner le dessus et le dessous de la pâte.

Prenons le pâton...

La position des mains sur le rouleau est importante...

Poser le rouleau, en plaçant vos mains à chaque extrémité, les mains à plat, pousser devant vous, avec une pression égale de chacune de vos mains, en faisant rouler le rouleau sur la pâte...

Abaissons la pâte...

Elle doit devenir une feuille très fine, fariner si le besoin s'en fait sentir.

Préparons les ravioles...

Avec un emporte-pièce, couper la pâte sur toute sa surface.

Badigeonner toute la surface avec un peu de lait froid.

Sortons notre farce au chèvre...

Placer au centre une petite cuillère à café de la préparation. Recouvrir avec une seconde rondelle en fermant avec les dents d'une fourchette.

Prenons une casserole de grande taille...

Saler avec une cuillère à soupe et porter à ébullition.

Verser les ravioles et cuire de 5 à 10 minutes selon la cuisson désirée.

Surveillons la cuisson...

Préparer une écumoire et mettre à égoutter. Servir avec la sauce tomate aux olives. Servir avec parmesan ou emmental.