

Tian de raviolis au Brocciu mi-sec



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

90 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Brocciu Corse](#): 150 grs mi-sec

50 grs parmesan râpé

400 grs pâte à nouilles

500 grs bettes

150 grs blanc de poulet

2 L bouillon de volaille

Sauge

Sel, poivre.

Préparation

Confectionnez la pâte à nouilles. Hachez et broyez au mortier le blanc de poulet. Lavez, épluchez, écotelez, hachez les feuilles de bettes. Faites-les cuire 10 minutes dans une marmite d'eau bouillante salée. Egouttez-les. Détaillez le brocciu et passez-le au tamis dans une terrine. Ajoutez les bettes, le poulet, assaisonnez. Triturez à la spatule pour réduire le tout en une pâte homogène. Mettez en réserve. Sur la planche farinée, étalez et laminez la pâte au rouleau à 1,5 mm d'épaisseur. Formez-en deux feuilles d'égale dimension. Sur l'une, déposez tous les 3 ou 4 cm une noisette de farce au brocciu. Passez du blanc d'oeuf au pinceau dans les intervalles, recouvrez immédiatement avec la seconde feuille. Appuyez du bout des doigts les intervalles pour souder. Découpez à la roulette. Déposez les raviolis sur un linge fariné. Dans un tian, sorte de grand poëlon, portez à ébullition 2 litres de bouillon de poulet aromatisé à la sauge. Faites pochez les raviolis dedans, servez-les tels quels à table, dans le tian. Servez à part du parmesan ou du vieux sartène râpé.