

Ravioli del Plin de betterave au beurre fumé et fondue au fromage de chèvre tessinois - La recette



Une recette de l'équipe de Flamel Bistrot & Mixology de l'HOTEL LUGANODANTE, Lugano.

Préparation



Temps requis env. 120 minutes



Difficulté Moyen - Pour les amateurs



Dosage 8 - 10 personnes

Caractéristiques



Plat Ravioli - Végétarien



Produit typiques Fromage de chèvre - 0 km



Adapté en Hiver - Jours de soleil

INGRÉDIENTS

Pâte	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 1 œuf plein air<input type="checkbox"/> 330 g de jaune d'œuf pasteurisé<input type="checkbox"/> 500 g de farine 00
Farce	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 500 g de betterave<input type="checkbox"/> 200 g environ de bouillon de légumes<input type="checkbox"/> 50 g de crème d'échalote<input type="checkbox"/> 50 g de vinaigre balsamique<input type="checkbox"/> 10 g de sel<input type="checkbox"/> 16 g d'agar agar
Fondue	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 300 g de fromage de chèvre tessinois<input type="checkbox"/> 400 g d'eau<input type="checkbox"/> Sel à ajuster en fonction des goûts<input type="checkbox"/> Poivre blanc à ajuster en fonction des goûts
Beurre fumé	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 250 g de beurre tessinois<input type="checkbox"/> 50 g d'aromates du jardin mélangées (thym et romarin)<input type="checkbox"/> 20 g de poudre de légumes brûlée (à partir de restes de légumes grillés au four)

Ravioli

Dressage

PRÉPARATION

1. Mettre l'œuf, le jaune pasteurisé et la farine dans le robot et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
2. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur au moins 1 heure.
3. Pendant ce temps, faire cuire la betterave à la vapeur.
4. Une fois cuite, éplucher la betterave et la couper en dés.
5. Mixer la betterave avec le bouillon, le vinaigre, l'échalote et le sel, puis passer le tout au tamis pour enlever les restes de peau.
6. Verser le mélange dans une casserole et ajouter l'agar agar (cet ingrédient permet d'obtenir une farce liquide pour les raviolis).
7. Porter à ébullition et faire cuire à feu moyen en remuant régulièrement pour que le mélange n'attache pas.
8. Laisser bouillir pendant environ 3 minutes et verser immédiatement le tout dans un plat à gratin ou un cul de poule.
9. Placer le récipient au réfrigérateur pour que le mélange se solidifie (astuce du Chef: si possible, préparer la farce la veille pour une meilleur consistance).
10. Une fois bien refroidi, mixer le mélange à grande vitesse jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse.
11. Placer la garniture dans une poche à douille et réserver.
12. Passons à la fondue. Dans une casserole, mettre le fromage de chèvre tessinois, l'eau, le sel et le poivre blanc.
13. Mélanger et porter à une température de 70 °C, puis mixer le tout à l'aide d'une girafe jusqu'à obtenir une fondue lisse et crémeuse.
14. Faire sécher les herbes au four à 200 °C pendant quelques minutes et les griller à l'aide d'un chalumeau.
15. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une petite casserole à 50-60 °C.
16. Tremper les herbes dans le beurre refroidi et laisser infuser pendant 30 minutes.
17. Filtrer le beurre et rajouter la poudre brûlée pour une pointe de saveur et de couleur additionnelle.
18. À l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir à pâtes, étaler la pâte en rectangle (1-2 mm d'épaisseur).
19. Ajouter des noix de farce avec la poche à douille.
20. Avec une roulette dentelée, couper la pâte pour séparer les raviolis en veillant à bien les sceller.
21. Les placer sur une plaque de cuisson avec beaucoup de semoule.
22. Dans une casserole, porter à ébullition une grande quantité d'eau salée (environ 1 litre d'eau + 10 g de gros sel pour 100 g de pâtes).
23. Mettre les raviolis dans l'eau bouillante et laisser cuire pendant 1 minute en prenant soin de les remuer le moins possible pour ne pas briser la pâte.
24. Une fois cuits, les faire revenir rapidement dans le beurre fumé.

Servir dans des bols chauds et ajouter la fondue tessinoise ainsi qu'une pointe finale de poudre brûlée.