

Ravioles d'escargots au beurre d'ail et d'ortie, velouté de Shiitakés



Pour ceux qui ne le connaissent pas encore, ce jeu a été créé par Manue qui souhaitait voir les blogs de cuisine se rapprocher le temps d'une recette. Les internautes et les blogs votent pour les recettes qui leur semblent les plus appétissantes, originales, bref à leur goût. Le gagnant du jeu se doit d'organiser ensuite la prochaine édition en choisissant de nouveau un thème de recette. J'ai eu la chance de gagner l'une d'elle avec mon cheesecake breton au citron et son caramel au beurre salé et je n'ai pas pu m'empêcher de proposer pour la 13ème édition le thème de la tarte Tatin. La Bretagne fut encore à l'honneur avec Alhya qui remporta l'édition que j'organisais avec une délicieuse tarte Tatin pommes- poires épicée sur caramel de cidre Carpe Diem. Seules des recettes sucrées étaient proposées pour le kiKiVeuKiVieu-Kuisiner et quelques bloggeurs, comme Gracianne, souhaitaient un challenge salé. Alhya a bouleversé la tendance en nous mettant au défi avec les raviolis ! Ma réaction à la lecture de ce thème : «Chouette, c'est différent... mais je n'ai jamais fait de raviolis !!!». Et vous voyez, c'est cela qui est très enrichissant avec ce jeu. Il nous donne la possibilité de réaliser des plats que nous n'aurions jamais tenté. J'ai donc inauguré mes premiers pas de cuisine italienne grâce à Alhya que je félicite par la même occasion. J'avoue, j'ai un peu peiné à travailler la pâte à raviolis, elle demande une certaine dextérité qui s'acquiert très certainement au fil des essais. Je n'ai pas de matériel adapté mais je m'en suis sortie avec un emporte-pièce en forme de fleurs. La recette a été piochée dans une vieille fiche pratique de Bernadette.

Pour la garniture, je voulais proposer des saveurs terroirs et nature. Avec l'arrivée des fêtes, j'ai alors pensé aux escargots. Je ne savais pas du tout ce que cela pourrait donner dans des ravioles, car tout dépendait de la taille des spécimens ! Je sais que cette phrase ne va pas vous plaire, mais je n'avais pas envie de mâchouiller un gros escargot pendant des heures avant de pouvoir l'avaler, non. Je recherchais de jolis et mignons petits escargots et c'est à la Comtesse du Barry que j'ai trouvé mon bonheur.

Ensuite, pour la petite touche «nature», elle m'est apparue grâce au persil que je n'avais pas pour mon beurre aillé. Marc Veyrat sert dans ses restaurants des cassolettes d'escargots au beurre d'ortie et cette idée a immédiatement refait surface dans mon esprit. Des orties, j'en ai plein mon jardin, du persil moins souvent...

Donc comme vous le savez, les plantes me passionnent et c'est à chaque fois un moment de bonheur complet. Rechercher la plante qui mettra en valeur le plat, la cueillir, la préparer, la cuisiner, et le must, la manger ! L'ortie a un petit goût d'haricot vert très agréable. Etant donné que je cuisine souvent l'ortie, je parviens à détecter sa présence dans les plats, mais celui qui ne connaît pas cette plante ne pourra pas forcément l'identifier, surtout en présence d'ail. Là où je veux en venir, c'est que pour ceux qui craindraient son goût, sachez que l'ortie n'est pas amère et peu concentrée en arômes. Pour savoir comment la cueillir et la préparer, cliquez ici .

Pour accompagner mes ravioles d'escargots au beurre d'ail et d'ortie et en faire un vrai plat de saison, j'ai réalisé un velouté à base de Shiitakés, appelés également lentins de chêne. Vous pourrez les trouver frais dans les supermarchés bio et séchés dans les épicerie asiatiques. Virginie du blog Absolute



Ravioles d'escargots au beurre d'ail et d'ortie, velouté de Shiitakés (suite...)

Green a d'ailleurs rédigé un billet très intéressant sur ce sujet. Comme je l'explique dans ce billet sur les champignons, je ne les ai pas lavés mais bien essuyés avec un torchon humide. Je trouve que leur goût rappelle celui de l'amande ou des pignons de pin, un délice ! Je les ai coupés en lamelles et plongés en même temps que les ravioles fraîches dans un grand bouillon d'eau. L'objectif était que leurs saveurs parfument les ravioles durant ce temps de cuisson. Ils ont apporté un bel équilibre de parfums à côté du goût puissant de l'ail. Je les ai peu mixés afin de pouvoir croquer du bout des dents quelques petits morceaux.

Qu'est-il du résultat ? Génialissime ! Je vous avoue avoir eu quelques doutes sur l'escargot «capturé» dans la raviole mais bien au contraire ! Lorsque vous découpez la raviole, le jus doré d'ail et d'ortie s'écoule dans la crème de champignons et la bouchée d'escargot est absolument sublime !

Les photos ne le montrent pas mais j'ai ajouté au dernier moment quelques croûtons dans les assiettes pour donner un côté croustillant au plat.

En résumé, nous avons tellement adoré la recette qu'elle est prévue au menu de Noël, c'est pour dire !

Ingrédients pour 6/8 personnes (36 ravioles)

- 300 g de farine
 - 3 gros oeufs
 - 30 ml d'huile d'olive
 - 1 cuillère à café de sel
 - 3 douzaines d'escargots moyens
 - 20 g de feuilles d'ortie
 - 60 g d'ail
 - 90 g de beurre salé
 - 20 g de chapelure
 - 250 g de Shiitakés
 - 25 cl de crème fluide - sel et poivre
- Temps de préparation : 2 h30
Niveau : un peu difficile la pâte à raviolis !
Coût : raisonnable

Préparez la pâte à ravioles,

1. Versez un petit tas de farine dans un saladier et faites un puits au centre. Cassez les oeufs dans le puits, ajoutez l'huile d'olive et le sel. Commencez à travailler avec une fourchette en battant les oeufs et l'huile d'olive à l'intérieur et incorporez peu à peu la farine. Mélangez du centre vers l'extérieur jusqu'à l'obtention d'une pâte collante.

2. Pétrissez 5 min la pâte sur une surface bien farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien élastique et sèche au toucher. Si elle est encore collante, ajoutez un peu de farine. Posez un grand bol sur la boule de pâte et laissez reposer 1 heure.

Réalisez le beurre d'ail et d'ortie,

3. Sortez le beurre au moment de commencer la pâte à ravioles afin qu'il soit ramolli. Epluchez les gousses d'ail.

4. Passez rapidement les orties à l'eau froide et essuyez-les. Passez-les au mixer avec l'ail.

5. Ajoutez le beurre mou, la chapelure et mixez de nouveau. Il n'est pas nécessaire de saler puisque le beurre l'est déjà .

Étalez la pâte à ravioles...

6. Divisez la pâte en 4 morceaux et couvrez-la d'un linge. Farinez un grand plan de travail et étalez le premier pâton avec un rouleau à pâtisserie (j'ai utilisé un rouleau en inox, plus lourd). Il faut aller du centre vers l'extérieur et poussant au maximum la pâte.

7. Lorsque la pâte a pris la forme d'un grand disque, la plier en deux et l'abaisser de nouveau de la même façon. Recommencez cette opération 7 fois et étalez au final un disque de pâte très fin (2 mm).



Le KiKiVeuKiVieu-Kuisiner fait toujours et encore plus d'émules dans la blogosphère culinaire



... et fin)

... et disposez les escargots avec leur beurre d'ail et d'ortie.

8. Avec un emporte-pièce rond, marquez légèrement de part et d'autre le disque de pâte.

9. Placez à l'intérieur de chaque rond une noisette de beurre d'ail et d'ortie, puis un escargot.

10. Étalez un autre pâton de la même façon que le premier, avec 7 tours. Couvrez-le d'un torchon.

11. Humidifiez chaque rond avec un pinceau afin que la pâte adhère correctement.

12. Couvrez le deuxième disque de pâte sur les escargots et scellez bien chaque petit tas entre vos pouces et index. Détaillez chaque raviole avec l'emporte-pièce.

13. Déposez ces ravioles à plat dans un grand torchon fariné pour qu'elles ne sèchent pas. Il vous restera des chutes de pâte. Vous pouvez alors les étaler de nouveau pour refaire quelques ravioles, mais la pâte est plus dure, donc plus difficile à étaler. Au pire, vous pouvez les conserver pour les manger en tagliatelles.

14. Renouvelez l'opération avec les deux autres pâtons restant et couvrez bien avec le torchon.

Faites cuire les ravioles et les Shiitakés.

15. Faites bouillir un grand fait-tout d'eau avec un peu de sel. Pendant ce temps, essuyez les Shiitakés avec un torchon humide et coupez les pieds terreux. Détaillez-les en lamelles.

16. Lorsque l'eau boue, versez le tiers des Shiitakés dedans avec une dizaine de ravioles pas plus et faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes.

J'avais lu dans la recette 4 minutes mais ils n'étaient pas du tout cuits. J'en suis arrivée à ce temps de cuisson certainement parce que je n'avais pas suffisamment étalé la pâte.

Pourtant, elle me semblait bien fine. La cuisson sera donc à adapter selon vos talents de cuisinière !

17. Récupérez les ravioles et les Shiitakés et réservez au chaud. Dans la même eau de cuisson, plongez un autre tiers de Shiitakés et une dizaine de ravioles. Faites cuire de la même façon, réservez au chaud les ravioles et les Shiitakés. Renouvelez l'opération avec le dernier tiers restant.

18. Conservez 600 ml de bouillon et ajoutez dedans les morceaux de Shiitakés cuits et la crème fluide. Salez, poivrez et passez au mixeur-plongeur. Disposez les ravioles dans ce velouté et réservez au chaud en attendant de les manger. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

19. Servez les ravioles dans des assiettes creuses, versez une petite louche de velouté de Shiitakés et ajoutez quelques croûtons.

Ré-ga-lez-vous !



Wontons d'araignée de mer à la mélisse

J'aime beaucoup Alhya, son blog A turtle in the kitchen, son style, son humour et son âme bretonne. Et puis voilà qu'elle vient de remporter le dernier «KiKiVeKiVienKuisiner», avec une tarte tatin au cidre d'anthologie (le dessert le plus sensationnel, prononcez « tarte tatin » comme dans les films au moment du coup de théâtre ou comme Renaud quand c'est la mer qui prend l'homme. Vous y êtes, on peut continuer?).

Toujours est-il qu'à la suite de cette éclatante victoire, elle a l'étrange lubie de choisir le ravioli comme nouveau terrain de jeu (ça m'apprendra à voter pour sa tarte, moi qui n'ai jamais commis ni tatin ni ravioli, cette bévue...). Ma réaction a donc été de grommeler vertement le matin où j'ai découvert ce coup du sort; puis le midi, un peu résigné et me baladant chez un marchand d'ustensiles de cuisine, je tombe en arrêt devant une machine à plier les wontons, et je repars fier en char à banc, me disant qu'à partir du moment où on peut mécaniser le truc, c'est jouable pour le «KiKiVeKiVienKuisiner».

Je devrais par ailleurs prendre un pseudonyme lorsque je participe à un évènement ayant un nom aussi ridicule.

Wontons d'araignée de mer à la mélisse

Ingredients

- une araignée de mer
- huit feuilles de mélisse
- une dizaine de brins de ciboulette
- huile de noisette
- fenugrec
- gingembre frais
- poivre blanc
- feuillet de pâte à wontons

Pour la sauce :

- sauce de soja
- mirin
- vinaigre de riz ambré

(Oui Marthe, si tu passes par là, c'est bien à ta recette que j'ai emprunté l'huile de noisette et le fenugrec, encore merci ;-))

Recette

Commencez par cuire l'araignée, vingt minutes à la vapeur en démarrant à froid. Elles sont deux sur la photo, car je me suis dit avec l'optimisme du bêta testeur, que si les wontons étaient bons à jeter, il nous



resterait quand même un crabe à manger normalement avec du pain et du beurre, sans blague... Si elles sont enlacées en cette ultime étreinte, ce n'est pas pour faire genre, il n'y a que comme cela que je parviens à en faire tenir deux dans la marmite à vapeur du druide Magimix.

Préparation de la farce

La totalité de la chair de l'araignée est recueillie, y compris la chair brune si elle n'est pas acide. On y incorpore la mélisse et la ciboulette ciselées, un trait d'huile de noisette, une pointe de fenugrec, l'équivalent d'une noisette de gingembre frais râpé, et quelques tours de moulin de poivre blanc. Il faut y aller doucement sur ces ingrédients, ils ne doivent surtout pas masquer le goût du crabe.

Confection des raviolis

La chance est avec moi, dans l'un des derniers livres de cuisine que j'ai achetés (Manuel pratique de la cuisine, Hachette Pratique, juillet 2005), ils expliquent à la page 219 comment utiliser ma toute nouvelle presse à ravioli. Facile, on huile légèrement les cannelures, on pose la pâte puis la farce au milieu, on humecte les bords, puis on replie et c'est prêt. Même les marmottes peuvent le faire...

Tiens, je n'ai pas mis assez de farce, c'est tout plat. Ah oui, un peu trop cette fois, ça ne ferme pas. Zut, j'ai oublié de mouiller. Allons bon, j'ai mouillé avec l'huile au lieu de l'eau, ça ne colle pas non plus. Si je croise une tortue, j'en fais de la farce à ravioli. Et



Wontons d'araignée de mer à la mélisse (suite)

puis ça commence à me plaire cet engin de malheur, je vais y passer la journée. On m'a vendu de la pâte à wontons frelatée. Et pourquoi des feuilles carrées alors que ma presse est ronde? J'en ai ras le caillou, mais il ne sera pas dit que j'ai renoncé à ce rikiki du diable.

Alors, en exclusivité mondiale, j'ai l'inépuisable joie de vous proposer :

Le carpaccio de ravioli et son coulis de tomate restructuré

Puis alors, je me suis souvenu de la sagesse du vieux mérour tondu rencontré un matin de plongée sur une épave du Golfe de Tadjoura : «Il n'est pas nécessaire de réussir pour persévérer, après chaque mercredi, c'est le Retour du Jeudi, petit scarabée». Non, en fait c'est ma fille qui est arrivée dans la cuisine :

- Papa, tu sais faire les raviolis chinois ???
- Et comment que je sais les faire, tiens regarde! (et là, je réussis un wonton à verdir d'envie une mamie cantonaise)
- Je peux essayer?

Le feuillet de pâte sur la machine, la petite cuiller de farce au milieu, les bords humectés :

Et hop, on replie fermement mais sans précipitation :

Puis on termine en rognant les bouts qui dépassent :

Et comme ça, on a fait deux douzaines de wontons avant d'épuiser la farce. Dans l'émotion du moment, j'ai omis de les photographier avant de les cuire (il faut dire qu'on était en retard pour le déjeuner), mais ils étaient presque tous réussis.

Alors, on les met pendant dix minutes à la vapeur, en ayant pris soin de passer une feuille de papier absorbant légèrement huilée sur le fond du panier, afin de les décoller facilement après cuisson.

Pendant ce temps, on prépare la sauce suivant ces proportions : deux cuillères à soupe de sauce de soja, une cuillère à soupe de mirin, un trait de vinaigre de riz ambré.

On a tous trouvé ça très bon, je garde la recette sans rien y changer. Somme toute, j'ai bien fait de m'y mettre et je ne remercie jamais assez Alhya d'avoir eu cette idée fantastique. Je suis content également de confirmer une fois de plus que la mélisse est parfaitement adaptée aux crustacés, auxquels elle apporte une délicate saveur évoquant la citronnelle.



- Papa, tu sais faire les raviolis chinois ???
- Et comment que je sais les faire, tiens regarde! (et là, je réussis un wonton à verdir d'envie une mamie cantonaise)
- Je peux essayer?



Mes raviolis Pour le KiKi : RAVIOLISSIMO ! le KKVK

Les idées vous arrivent bizarrement quelquefois ! Il faut que je vous dise d'abord que mes neurones ont fait un tintamarre de casseroles, à cause de ce KiKi ravioli, à me réveiller la nuit ! Merci Alhya !!!

Donc, je cherchais à faire ces raviolis (n'en ayant jamais fait de ma vie !) en me demandant comment j'allais m'y prendre avec la pâte, et de vous lire tous, me rendait dubitative quant à mon potentiel !!

Je venais d'acheter de jolis plats à gratins séduisants par leur couleur d'épice indienne : j'avais envie de m'en servir, j'en suis arrivée à l'idée d'y mettre un seul beau, gros, ravioli dodu.

Le jaune orangé de mes petits plats a guidé mon choix pour une sauce curry, et les ris de veau appétissants proposés par mon boucher ont fait le reste : Voici mes

« raviolissimo » en curry de ris de veau et morilles

Ingrédients : pour 2 « raviolissimo » :

Deux lobes de ris de veau
Bouillon de veau (pour la préparation des ris)
Des morilles déshydratées
Du lait de coco, une cuillère de coulis de tomates
Crème de curry, curcuma, sel, poivre
Une belle pomme verte
Deux « feuilles » de pâte à pâte maison

J'ai suivi le procédé de Chef Simon pour la préparation des ris de veau.

Réhydrater les morilles selon indication du commerçant (env 35 grs)

Après cette première étape, préparer le curry de ris de veau

Mettre dans une casserole les ris détaillés en dés, les morilles coupées en morceaux (sauf 4 qui serviront pour la présentation), 8 cuillères à soupe de lait de coco, 1 belle cuillère à soupe de crème de curry, 1/2 cuillère à café de curcuma, sel, poivre. Laisser mijoter tout doux 10 à 15 mns. Recueillir la farce dans une jatte, en pressant pour ne pas prendre de jus. Réserver celui-ci.

Préparation de la pâte à raviolis :

200 grs de farine
2 oeufs
1 petite cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
un peu d'eau éventuellement

Verser la farine sur le plan de travail, creuser un puits, y casser les oeufs, ajouter l'huile, le sel et pétrir la pâte une dizaine de mns en pliant et retournant la pâte régulièrement. Laisser le pâton reposer 1 heure au frais.

Couper le pâton en deux et l'étirer sur le plan de travail pour en faire deux fines feuilles

Mes petits plats font 18 cms de diamètre : j'ai pris une empreinte de 14 cms pour faire les « raviolissimo »

Prélever 2 à 3 cuillères à soupe de farce et déposer sur une feuille de pâte, à bons intervalles

Recouvrir de la deuxième feuille de pâte. Faire l'empreinte (un bol diamètre 14 cms)

Faire cuire dans l'eau bouillante 3 à 4 mns environ, un à la fois, sortir délicatement avec une araignée.

Déposer dans leur plat à gratin et les napper de sauce curry, préalablement préparée :

Sauce Curry :

Une pomme verte coupée et mise à cuire dans le reste de la sauce de cuisson du curry de ris et une cuillère de coulis de tomates

Mixer le tout, Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin

J'ai pu mettre en attente ces plats et les réchauffer au four

Glisser le raviolissimo dans votre assiette et

Si vous n'appréciez pas les ris de veau, vous pouvez garder le principe avec des suprêmes de volailles (pour utiliser vos blancs de poulets).

Ce plat est amusant à faire, pour quelques convives toutefois, je ne me vois pas le servir pour une tablée de colonie de vacances !! (Il y avait assez de farce et de pâton pour réaliser 4 « raviolissimo »)



Raviolissimo

KKV#14 ... the D Day : Sha momo aux légumes et panir, accompagnés de chutney de tomates



Voyez comme je suis habile ? Bon, OK, ils ne sont pas de moi ! Mais moi, au moins, je le dis (c'est ici), à la différence de certaines qui collent cette photo sur leur blog, mine de rien !!!

Voyez celui qui est en bas, à gauche, c'est la technique dont je vous parle juste en-dessous.



Ce plat me rappelle irrésistiblement nos deux voyages au Népal ; les momo sont de gros ravioli, un peu comme les won-ton asiatiques, mais le « style » en diffère forcément un peu, puisqu'ils sont népalais ou tibétains. Nous en avons dégusté lorsque nous sommes allés pour la première fois à Kathmandou mais, lorsque je prononce le nom « momo », je revis immédiatement notre deuxième voyage et replonge instantanément en trek, dans l'Himalaya. Nous avions choisi un parcours qui traversait des villages, et donc nous dispensait d'emporter de quoi dormir et manger ; nous nous arrêtons dans des lodges, chez les habitants, qui proposaient un toit et un repas. Tout était paradisiaque : les paysages, l'atmosphère, les repas : ils étaient cuisinés à la demande, avec des produits tout naturels, délicieusement parfumés d'épices ; tout était simple, mais au sens le plus noble de ce terme. Parmi les plats traditionnels, revenaient souvent le dal bat (un peu comme l'assiette indienne que je vous ai proposée il y a quelques jours, mais le dal népalais est moins liquide que son voisin indien), le « fried rice with vegetable » (oui, les plus prévoyants ont un petit menu en anglais, davantage parlé par les touristes que le népalais !), et ... bien sûr les momo ! C'était plutôt un plat du soir, car il demande un peu de temps pour être confectionné.

Nous en avons aussi dégusté de magistraux à Pokara, qui était notre camp de base à nous. Nous avons pris nos quartiers dans un petit restaurant nommé « The little tibetan tea garden » ; j'ai longtemps gardé leur

carte dans mon porte-feuille, avant un jour de faire le ménage, me disant qu'il était ridicule de s'attacher ainsi à un simple bout de carton ! Mais je le regrette un peu ! Il faudra que l'on y retourne !

À l'origine, les momo sont salés mais, on propose parfois des momo aux pommes, donc sucrés. Salés, ils sont farcis avec un mélange de légumes, de viande de yak et d'épices, ou alors, pour une version végétarienne, avec légumes, épices et panir. Les momo peuvent être cuits à la vapeur (sha momo) ou bien frits à l'huile (sha paleb).

Pour les façonner, différentes techniques existent : on prend une petite boule de pâte, que l'on creuse avec le pouce, que l'on farcit, puis que l'on soude en faisant des fronces adorables avec la pâte, qui se referme ainsi progressivement comme un petit sac. C'est génial, mais il faut s'être entraîné depuis l'âge de 4 ans pour réussir ! Personnellement, j'ai employé la technique de la demi-lune. Beaucoup plus à ma portée ! (du moins est-ce ce que j'avais prévu au départ ...)

Voici la recette de la pâte :

400 g de farine
20 cl d'eau
2 cs d'huile (j'ai mis de l'huile de colza grillé de chez Montégottero, dont la saveur rappelle justement celle du chou)
sel

Vous mélangez tous les ingrédients, jusqu'à obtenir une jolie boule non collante. Plus vous travaillez la pâte (au moins 10 mn), plus vos momo seront légers. Il faut ensuite la filmer et la laisser reposer au moins 1/2 heure. Vous la retravaillerez de nouveau un peu au moment de façonner les momo.

Farce (toutes les proportions s'entendent pour 4 personnes) :

500 g de légumes coupés très finement : chou chinois, carottes, petits pois, épinards, poivron rouge, champignons ... tout ou partie de ces ingrédients, ou d'autres si vous voulez !

200 g de panir (j'ai posté la recette précédemment)

1 oignon ou 2 échalotes

2 belles gousses d'ail ou 3

1 cc de gingembre ciselé très finement

1 petit piment rouge ciselé très finement (facultatif, cette fois-ci, je n'ai pas eu envie d'en mettre)

1/2 cc de fenugrec

1/2 cc de curcuma

KKV#14 ... the D Day : Sha momo aux légumes et panir, accompagnés de chutney de tomates (suite)

1 cc de graines de coriandre + de la coriandre fraîche

2 oignons nouveaux

poivre noir

sel

2 cs de ghee

Faites chauffer le ghee, faites-y revenir les oignons, puis le gingembre, ensuite l'ail, le piment éventuellement, les épices sauf le poivre (mmmh ... le parfum dans la cuisine à ce moment-là ! Véro, pour les odeurs, tu sais aussi les mettre sur les blogs ??). Faites ensuite sauter les légumes très finement coupés, ajoutez le sel ; menez la cuisson à découvert, pour que le jus de végétation s'évapore : la préparation ne doit pas être mouillée. Il ne faut pas non plus faire surcuire. Incorporez alors le panir grossièrement râpé, les oignons nouveaux et la coriandre fraîche ciselée ; remuez. Ajustez l'assaisonnement et ajoutez le poivre.

Couvrez et mettez au frais pour au moins une heure.

Après incorporation du panir.

(la préparation était en fait beaucoup plus jaune à cause du curcuma ; couleur incompréhensible ! Photo pourtant prise dehors !)

Confection des momo :

Retravaillez quelque peu la pâte, étalez-la le plus finement possible ; coupez alors des cercles avec un emporte pièce.

Sur chaque cercle, disposez une cuillerée de pâte et repliez en deux.

Alors, ça, c'est la technique que j'ai employée en premier ! Une catastrophe ! Non, pas de photo ! Mon chéri est arrivé à ce moment-là, ses sarcasmes ont suffi ! Donc, j'ai changé mon fusil d'épaule : je me suis dit, tant qu'à faire, prenons la technique occidentale : un rectangle de pâte, des petits tas de farce, de la pâte par-dessus, on découpe ... bref ... encore pire !!! Je commençais à être d'une humeur massacrante (surtout que R n'arrangeait pas les choses, en entrant par intermittence dans la cuisine pour ricaner, et même prendre le chat à témoin de mes exploits !!!). Donc, perdu pour perdu, je me suis mise à faire n'importe quoi et, tant que j'y étais, à utiliser la technique que j'avais vue au Népal, avec la boule de pâte, que l'on creuse, affine et farcit ; eh bien, c'est ce qui a marché le mieux ! Même mon chéri s'est fendu d'un très élogieux « ah, ça c'est mieux ! » Bon évidemment, pour la technique des fronces, j'ai fait comme j'ai pu ! Et, à la dégustation, il s'est avéré que la pâte n'était pas aussi fine que je l'aurais souhaité.

En revanche, la cuisson, je maîtrise ! On dispose les momo sur un panier vapeur en bambou ou, c'est ce que j'ai fait, sur des feuilles de chou pour éviter que les momo ne collent ; c'est l'idéal. Il faut faire cuire 10-12 mn à la vapeur, 20 mn environ dans mon four infrarouge (eau jusqu'au niveau de la grille, bas maxi ; haut mini 10 mn, puis éteint).

Ah ben oui, on a mangé même les pas beaux !

Servez les momo, avec une cuillerée de chutney à la tomate (recette postée précédemment) à côté. Si vous n'avez pas de chutney, vous pouvez aussi les servir avec de la sauce soja mêlée à des oignons nouveaux et de la coriandre ciselée. Personnellement, j'ai aussi disposé un peu de graines germées (de brocoli et d'alfafa), cela se mariait parfaitement.

Dorénavant, nous allons manger des momo matin et soir jusqu'à ce que je maîtrise parfaitement la technique concernant la pâte (qui doit être très fine, mais quand même pas jusqu'à se déchirer !). Ceci mis à part, l'ensemble était vraiment excellent, j'ai adoré la farce -ce mélange de légumes et épices très aromatique, avec le parfum « fermier » du panir maison- et le chutney de tomates se mariant parfaitement avec.

Alors merci qui ? Merci La Turtle, sans qui je ne me serais jamais lancée dans cette entreprise -la preuve, j'avais toujours remis au lendemain ces momo depuis notre retour du Népal !



KKV#14 ... the D Day : Sha momo aux légumes et panir, accompagnés de chutney de tomates



Voyez comme je suis habile ? Bon, OK, ils ne sont pas de moi ! Mais moi, au moins, je le dis (c'est ici), à la différence de certaines qui collent cette photo sur leur blog, mine de rien !!!

Voyez celui qui est en bas, à gauche, c'est la technique dont je vous parle juste en-dessous.



Ce plat me rappelle irrésistiblement nos deux voyages au Népal ; les momo sont de gros ravioli, un peu comme les won-ton asiatiques, mais le « style » en diffère forcément un peu, puisqu'ils sont népalais ou tibétains. Nous en avons dégusté lorsque nous sommes allés pour la première fois à Kathmandou mais, lorsque je prononce le nom « momo », je revis immédiatement notre deuxième voyage et replonge instantanément en trek, dans l'Himalaya. Nous avions choisi un parcours qui traversait des villages, et donc nous dispensait d'emporter de quoi dormir et manger ; nous nous arrêtons dans des lodges, chez les habitants, qui proposaient un toit et un repas. Tout était paradisiaque : les paysages, l'atmosphère, les repas : ils étaient cuisinés à la demande, avec des produits tout naturels, délicieusement parfumés d'épices ; tout était simple, mais au sens le plus noble de ce terme. Parmi les plats traditionnels, revenaient souvent le dal bat (un peu comme l'assiette indienne que je vous ai proposée il y a quelques jours, mais le dal népalais est moins liquide que son voisin indien), le « fried rice with vegetable » (oui, les plus prévoyants ont un petit menu en anglais, davantage parlé par les touristes que le népalais !), et ... bien sûr les momo ! C'était plutôt un plat du soir, car il demande un peu de temps pour être confectionné.

Nous en avons aussi dégusté de magistraux à Pokara, qui était notre camp de base à nous. Nous avons pris nos quartiers dans un petit restaurant nommé « The little tibetan tea garden » ; j'ai longtemps gardé leur

carte dans mon porte-feuille, avant un jour de faire le ménage, me disant qu'il était ridicule de s'attacher ainsi à un simple bout de carton ! Mais je le regrette un peu ! Il faudra que l'on y retourne !

À l'origine, les momo sont salés mais, on propose parfois des momo aux pommes, donc sucrés. Salés, ils sont farcis avec un mélange de légumes, de viande de yak et d'épices, ou alors, pour une version végétarienne, avec légumes, épices et panir. Les momo peuvent être cuits à la vapeur (sha momo) ou bien frits à l'huile (sha paleb).

Pour les façonner, différentes techniques existent : on prend une petite boule de pâte, que l'on creuse avec le pouce, que l'on farcit, puis que l'on soude en faisant des fronces adorables avec la pâte, qui se referme ainsi progressivement comme un petit sac. C'est génial, mais il faut s'être entraîné depuis l'âge de 4 ans pour réussir ! Personnellement, j'ai employé la technique de la demi-lune. Beaucoup plus à ma portée ! (du moins est-ce ce que j'avais prévu au départ ...)

Voici la recette de la pâte :

400 g de farine
20 cl d'eau
2 cs d'huile (j'ai mis de l'huile de colza grillé de chez Montégottero, dont la saveur rappelle justement celle du chou)
sel

Vous mélangez tous les ingrédients, jusqu'à obtenir une jolie boule non collante. Plus vous travaillez la pâte (au moins 10 mn), plus vos momo seront légers. Il faut ensuite la filmer et la laisser reposer au moins 1/2 heure. Vous la retravaillerez de nouveau un peu au moment de façonner les momo.

Farce (toutes les proportions s'entendent pour 4 personnes) :

500 g de légumes coupés très finement : chou chinois, carottes, petits pois, épinards, poivron rouge, champignons ... tout ou partie de ces ingrédients, ou d'autres si vous voulez !

200 g de panir (j'ai posté la recette précédemment)

1 oignon ou 2 échalotes

2 belles gousses d'ail ou 3

1 cc de gingembre ciselé très finement

1 petit piment rouge ciselé très finement (facultatif, cette fois-ci, je n'ai pas eu envie d'en mettre)

1/2 cc de fenugrec

1/2 cc de curcuma



KKV#14 ... the D Day : Sha momo aux légumes et panir, accompagnés de chutney de tomates (suite)

1 cc de graines de coriandre + de la coriandre fraîche

2 oignons nouveaux

poivre noir

sel

2 cs de ghee

Faites chauffer le ghee, faites-y revenir les oignons, puis le gingembre, ensuite l'ail, le piment éventuellement, les épices sauf le poivre (mmmh ... le parfum dans la cuisine à ce moment-là ! Véro, pour les odeurs, tu sais aussi les mettre sur les blogs ??). Faites ensuite sauter les légumes très finement coupés, ajoutez le sel ; menez la cuisson à découvert, pour que le jus de végétation s'évapore : la préparation ne doit pas être mouillée. Il ne faut pas non plus faire surcuire. Incorporez alors le panir grossièrement râpé, les oignons nouveaux et la coriandre fraîche ciselée ; remuez. Ajustez l'assaisonnement et ajoutez le poivre.

Couvrez et mettez au frais pour au moins une heure.

Après incorporation du panir.

(la préparation était en fait beaucoup plus jaune à cause du curcuma ; couleur incompréhensible ! Photo pourtant prise dehors !)

Confection des momo :

Retravaillez quelque peu la pâte, étalez-la le plus finement possible ; coupez alors des cercles avec un emporte pièce.

Sur chaque cercle, disposez une cuillerée de pâte et repliez en deux.

Alors, ça, c'est la technique que j'ai employée en premier ! Une catastrophe ! Non, pas de photo ! Mon chéri est arrivé à ce moment-là, ses sarcasmes ont suffi ! Donc, j'ai changé mon fusil d'épaule : je me suis dit, tant qu'à faire, prenons la technique occidentale : un rectangle de pâte, des petits tas de farce, de la pâte par-dessus, on découpe ... bref ... encore pire !!! Je commençais à être d'une humeur massacrante (surtout que R n'arrangeait pas les choses, en entrant par intermittence dans la cuisine pour ricaner, et même prendre le chat à témoin de mes exploits !!!). Donc, perdu pour perdu, je me suis mise à faire n'importe quoi et, tant que j'y étais, à utiliser la technique que j'avais vue au Népal, avec la boule de pâte, que l'on creuse, affine et farcit ; eh bien, c'est ce qui a marché le mieux ! Même mon chéri s'est fendu d'un très élogieux « ah, ça c'est mieux ! » Bon évidemment, pour la technique des fronces, j'ai fait comme j'ai pu ! Et, à la dégustation, il s'est avéré que la pâte n'était pas aussi fine que je l'aurais souhaité.

En revanche, la cuisson, je maîtrise ! On dispose les momo sur un panier vapeur en bambou ou, c'est ce que j'ai fait, sur des feuilles de chou pour éviter que les momo ne collent ; c'est l'idéal. Il faut faire cuire 10-12 mn à la vapeur, 20 mn environ dans mon four infrarouge (eau jusqu'au niveau de la grille, bas maxi ; haut mini 10 mn, puis éteint).

Ah ben oui, on a mangé même les pas beaux !

Servez les momo, avec une cuillerée de chutney à la tomate (recette postée précédemment) à côté. Si vous n'avez pas de chutney, vous pouvez aussi les servir avec de la sauce soja mêlée à des oignons nouveaux et de la coriandre ciselée. Personnellement, j'ai aussi disposé un peu de graines germées (de brocoli et d'alfafa), cela se mariait parfaitement.

Dorénavant, nous allons manger des momo matin et soir jusqu'à ce que je maîtrise parfaitement la technique concernant la pâte (qui doit être très fine, mais quand même pas jusqu'à se déchirer !). Ceci mis à part, l'ensemble était vraiment excellent, j'ai adoré la farce -ce mélange de légumes et épices très aromatique, avec le parfum « fermier » du panir maison- et le chutney de tomates se mariant parfaitement avec.

Alors merci qui ? Merci La Turtle, sans qui je ne me serais jamais lancée dans cette entreprise -la preuve, j'avais toujours remis au lendemain ces momo depuis notre retour du Népal !



Assiette de deux raviolis façon Sud-Ouest pour le Kiki #14



Je jure que c'est Doudou qui l'a dit... Je n'ai rien fait, rien suggéré, et il l'a dit: «Et si on allait t'acheter un laminoir??» J'vous jure que c'est vrai!!

Alors, ben, hein, j'ai pas dit non!! C'est vrai que ça faisait un moment que j'en avais envie, et que ce dernier Kiki était un vrai supplice... Mais j'ai rien dit, j'ai été sage comme tout... Comme quoi, les enfants sages sont toujours récompensés...

Je crois que Doudou était très fier de mes vidages de placards en cours, et il s'est sûrement dit: «Allez, elle le mérite bien!» (et c'est vrai!). Ou bien il s'est rappelé des étoiles dans mes yeux le jour où ma copine San a sorti son laminoir et qu'on a fait des ravioli ensemble... Il a dû me trouver belle, couverte de farine, des paillettes plein le regard! (lol)

Je ne sais pas trop ce qui lui est passé par la tête à vrai dire, je n'ai pas trop creusé, des fois qu'il change d'avis!!

Je commence donc par un grand merci à Alhya, pour ce thème absolument génial!! ;-)

Pour l'occasion, j'ai choisi la recette des pâtes «spéciales grosse bouffe» de Jamie Oliver. Il en fait d'autres appelées «pâtes vite faites pour tous les jours», mais eh, oh!! c'est quand même la première fois que je fais des ravioli toute seule comme une grande!!

Pâtes fraîches spéciales, à la Jamie.

Pour 4 personnes (enfin, qu'il dit l'english, mais en fait on peut facile nourrir huit personnes avec ces quantités!)

- 150g de farine à pain (type 55)
- 350g de semoule très fine.
- 2 gros oeufs frais
- 8 jaunes d'oeufs extra-frais (oui, c'est beaucoup, mais Jamie en met 10, lui!!!)

Tout mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et souple (ça m'a pris 2mn et un minimum d'effort grâce à mon robot et son crochet pétrisseur).

Si la pâte est collante, ajouter un peu de farine.

Perso, j'ai utilisé de la farine complète, parce que je n'avais que de la type 45 et j'avais peur qu'elle soit trop fine.

Le top du top, c'est que même en «Kikitant», je continue de VIDER MES PLACARDS... En y jetant un coup d'oeil, j'ai sorti ça: un bocal de foie gras que j'avais fait l'an dernier pour Noël, un bocal de cèpes et un petit sachet de bolets déshydratés (les deux donnés par ma meilleure amie), et une boîte de cuisses de canard confites.

Ca peut faire un peu «chicos» d'avoir du confit de canard dans ses placards, mais ce n'est pas le cas par ici... J'ai été très étonnée en m'installant dans la région de voir que ce n'était pas une idée toute faite: dans le sud-ouest, ils mangent beaucoup de canard les gens!!

Alors oui, ces recettes ne sont pas très originales, elles font carrément «Cuisine de nos terroirs», plus que «Cuisine fusion des îles», mais elle ne me sortaient pas de la tête depuis des jours... Je n'avais envie que de ça... Et franchement, c'est... TOP GOURMANDISE!!! (je viens juste de mettre mon assiette dans le lave-vaisselle, mais j'aurais presque pu la ranger directement! ;-)).

Ravioles au confit de canard et cèpes persillés.

- Faire sauter un petit bocal de cèpes dans un fond d'huile d'olive.
- Parsemer d'ail écrasé et de persil frais, saler, poivrer.
- Sur une bande de pâte, étaler à intervalles réguliers un petit tas de cèpes et de confit de canard effiloché. Badigeonner les contours de la farce avec un oeuf battu en omelette.

Assiette de deux raviolis façon Sud-Ouest pour le Kiki #14 (suite)

- Recouvrir d'une deuxième bande de pâte, bien appuyer tout autour de la farce pour qu'elle se colle, en laissant la farce faire des petits «paquets» dans la paume de la main.

- Couper avec une roulette à ravioli (pour les petites vaguelettes joiles) ou un couteau classique.

Ravioles au foie gras.

Tout simplement, étaler une bande de pâte fine, installer un petit morceau de foie à intervalles réguliers, badigeonner d'oeuf, recouvrir d'une deuxième pâte et couper.

ATTENTION!

Ne faites pas comme moi, ne posez pas vos ravioli direct dans une assiette: la pâte super fine + la farce assez lourde + assiette collante = ravioles qui se déchirent!

J'ai limité les dégâts mais quelques uns étaient franchement pas présentables (mais on les a quand même bien dévorés!!).

Donc, on farine et on pose les merveilles sur du papier sulfurisé, ce qui n'empêche pas de faire des étages (San, fais pas les gros yeux, j'avais oublié...)

Crème de bolets.

- Faire réduire à petit feu 40 cl de crème liquide entière.
- Saler, poivrer, et ajouter 1/2 bouillon de volaille aux fines herbes.
- Plonger 1 belle poignée de bolets déshydratés (ou tout autre champignon à votre convenance). En gonflant directement dans la crème, les champignons vont la parfumer puissamment.
- Parsemer de la ciboulette.

Dresser (de préférence dans des assiettes chaudes, le ravioli refroidit encore plus vite que ses frangines les pasta).

- 2 ravioles au confit, 3 ravioli au foie gras, une louchette de crème de bolets, quelques brins de persil, et un ou deux copeaux de parmesan finement râpés à l'économe...

Vite!!! A table!!

Et voilà!

Verdict:

un VRAI régal... Les cèpes, dont je ne raffole pas car trop souvent gluants, sont délicieux et très bien accompagnés par le confit (pas une nouveauté, cette association). Le foie gras des ravioli arrive là-dessus et rend tout absolument parfait, en ajoutant une touche d'onctuosité... La crème de bolet, que j'ai copiée sur celle de San, est douce et très parfumée, bref... Un MASSACRE!!

Là, je serais bien allée comater sur le canapé pour savourer ce moment de bonheur tranquille avec le Doudou, mais si je traîne, l'heure du Kiki aura sonné!

Un grand merci encore une fois à Alhya pour ce thème bien choisi... Grâce à toi chère Turtle j'ai encore passé une étape qui me semblait insurmontable! (et grâce au laminoir, faut pas rêver, non plus... ;-))



Gros plan sur la raviole au confit...

Gros plan sur le ravioli au foie gras (je sais pas pourquoi celle-ci est toute jaune... ??)



KKVKVK#14 / ravioli suisses



Ki ki veut du fromage pour réchauffer son petit cœur
oh oui oh oui, qui qui veut des ravioli?

Merci Alhya, j'ai cru un moment que j'allais te détester, mais bien sûr que non finalement!

La faute à de mauvais souvenirs de machine à pâte, fixée, rivée à mon plan de travail, me narguant, avec trop de pâte préparée, et donc de l'obligation à mouliner du coude et à trouver de la place pour des kilomètres de lasagne, plutôt qu'à prendre du plaisir. Regard de travers sur la machine à pâte et bazarage en règle des chutes, transpiration: la scène se passait l'été dernier.

La faute aussi à la vie avant le blog: en surfant depuis le lancement du thème du KKVKVK 14 de blog en blog comme si j'étais sur la vague de la cuisine, j'ai vu moult explications en image de comment faire

les ravioli, et là j'ai compris mon erreur du passé: je faisais comme ça:

w 10 minutes pour obtenir 6 ravioli, car deux sont passés à la trappe lors de la découpe, rien qu'en temps de pliage, mouais, je comprends que ça ne m'ait pas trop convaincue. De plus, 3 sur 6 s'ouvriraient lors de la cuisson, enfin, tout pour rester zen quoi!

Maintenant je fais mes deux bandes de pâte, je pose mes tas de farces sur l'une, je badigeonne toute la deuxième pâte d'eau, plus de détails, et je la retourne sur la première, j'appuie bien de partout entre les tas, et en bien peu de temps, j'ai plein de ravioli.

Bizarrement, j'ai eu envie de faire des ravioli au fromage.

Alors j'ai opté pour le st Nectaire, car ma recette de base est à base de fribourgeois, comme la moitié de la gastronomie suisse, mais voilà, chez Maréchal, il n'y en a plus, ce qui m'a fait regretter de ne pas en avoir acheté des kilos en juillet, quand ils en avaient plein, en pleine canicule. J'en aurais empli mon congélateur, et aujourd'hui, je serais une femme comblée. Seulement j'ai hésité, il faisait chaud, il fallait vraiment aimer planifier et se projeter dans l'avenir, et là j'ai cédé: je n'en ai pas pris. Maintenant, il fait moins dix dehors, et pas de vacherin, mais la vie, ça ne se vit pas que dans la tête, hein ma tête, eh oui, je ne regrette même pas, aié, ma tête me donne des coups de tête.

Cet interlude très «fight club» terminé, poursuivons: la recette est tirée d'un des 5 saveurs que j'ai achetés dans ma vie, et pourtant à partir desquels je fais des recettes toutes les semaines: quel bon investissement. Je suis bien résolue désormais à acheter tous les numéros: il faut que je me raisonne, et que j'accepte de commencer une collec de Saveurs. En fait, il n'y a plus aucun magazine qui me fasse rire, que j'aie envie d'acheter chaque mois dès qu'il sort, alors j'essaie de combler ce vide.

Pendant des années, j'ai lu avec délectation 20 ans, qui avait un humour caustique et complètement à l'ancienne, mais ça y est, leur ligne éditoriale est maintenant aussi plate que celle d'un biba, alors je ne peux plus l'acheter. Sauf vraiment au cœur de l'été, et encore. Et ainsi de suite, alors que moi j'adore lire les magazines!

Ce saveurs a un dossier spécial Suisse, quelle bonne idée, donc c'est fromage à gogo. J'avais repéré depuis longtemps les ravioles au fromage gratinées, et le kiki me donne une bonne occasion de les réaliser:

KKVKVK#14 / ravioli suisses (suite)

la pâte:

100g de farine un œuf un peu d'huile, végétale pour cette recette parce qu'huile d'olive/saint nectaire, c'est un peu n'importe quoi sel.

Le secret, c'est comme dit entre amis, de bien pétrir pendant 10 minutes, et d'ailleurs je me rends compte à cet instant que mon commentaire sur sa recette est bidon, j'ai bien pétri la pâte, même si j'ai une machine à pâte!

Eh voilà, bravo, ça c'est du commentaire d'avant le gros dodo!

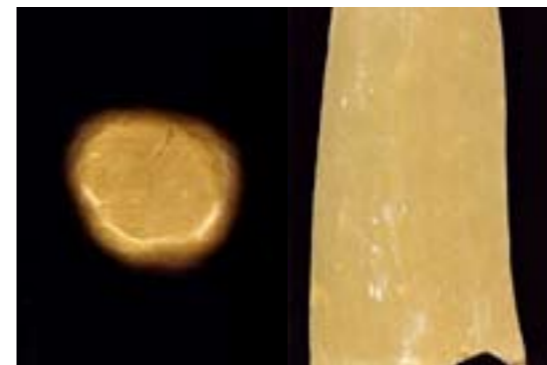
J'ai fait 200 g de pâte, parce que j'avais bien décidé de ne plus me perdre dans l'abondance: je voulais faire pour le kiki et basta, et puis secrètement, j'espérais me réconcilier avec ma machine à pâte.

Cette barbare!

Pétrir 10 minutes une petite boule de pâte, c'est sympa, vous pouvez le faire devant la télé, ça fait hyper «anti-stress».

Ouh la belle pâte, quelle mise en scène! Dans un cellophane et au frigo

Et avec la machine à pâte, voilà la belle tombée:



Pour la farce, sur la recette, c'est simple: du fromage et pis c'est tout. Donc je coupe mon st nectaire en petits bouts que je pose régulièrement sur ma première abaisse, puis je recouvre, je tapote, j'enferme bien mes bouts de fromage, et je coupe avec ma molette à ravioli, et voilà:

La suite de la recette est farabuleuse puisqu'il faut ensuite préparer une crème de fromage en faisant fondre le reste de st nectaire dans de la crème fraîche liquide, qu'on aura fait réduire d'1/3, bon moi je rajoute un petit coup de vin blanc pour éviter le total crème/fromage et inclure du fruité.

Ensuite vous en nappez les ravioli cuits dans l'eau bouillante pendant 2/3 minutes, égouttés et mis dans un plat ou une assiette résistante pour un service à l'assiette, et là vous faites gratiner. Mais ce n'est pas tout, comme on est chez Saveurs, la recette n'en finit pas, et il faut aussi faire une crème fouettée, que je décide d'agrémenter de noix broyées. Il faut inclure la crème fouettée à la crème au fromage, bon moi je pose tout ça ensemble sur les ravioli, je glisse le plat juste en-dessous du grill bien chaud, et là les ravioli gonflent et dorent, c'est magnifique:

Voilà! C'est délicieux, monsieur guépard a mangé tous ceux qui restaient en rentrant du travail, et il m'a fait le compliment de ma vie en sortant du restaurant un peu chic où nous avons célébré pour la millième fois le départ permanent du fiston:

«c'était meilleur, tes ravioli».

HOHOHO, depuis, je plane tout là-haut, au-dessus du froid!

je suis réconciliée avec ma machine à pâte, merci Alhya, et vivement la prochaine fournée de ravioli, je n'en ferai plus jamais trop, et je les ferai vite et bien, et la vie sera comme un rêve.

PS: vous avez remarqué, JE PRENDS DES PHOTOS! Attention, j'ai enfin découvert qu'il existait une fonction «lumière artificielle» sur mon vieil appareil numérique qui date de 2000, un pionnier: un canon S20! Alors même que je m'étais décidée à en acheter un nouveau! Sacré bon vieux toutou d'appareil, allez, je te love de nouveau!



KKVKVK # 14 - Tortelli Chèvre et Potimarron

OK, nous on veut bien venir cuisiner ! Vous nous voulez ? On a tout traduit, promis!

Tout ça c'est grâce à Alhya mais c'est aussi un peu la faute de Gracianne qui a repéré nos tortelli et, en bonne copine, nous a signalé le thème du dernier KKVKVK .

Ça c'est la première version, avant que notre copain d'Artificio nous prenne en pitié et nous apprenne le tour de main pour chasser l'air des pâtes fraîches.

Ce qui ne veut pas dire qu'on arrive déjà à faire des tortelli tous pareils ! Faut pas pousser les raviolis dans les orties !!! A propos, c'est très bon les raviolis aux orties. Avec de la bourrache c'est encore meilleur, surtout si on met de la farine de seigle dans la pâte. (Si ça vous branche, faites nous signe).

Ingredients pour 20 tortelli (= 2 maxi portions) + un reste de pâte permettant de faire, par exemple, 2 portions de quadrucci (petits carrés) à cuire dans la soupe ou le bouillon ou en «Pasta e fagioli» (deux tiers de haricots, un tiers de pâtes = une soupe solide qui est aussi une solide soupe) ou une portion de tagliatelle.

Pour la pâte :

230 gr de farine 55 + celle qui servira pour le plan de travail
2 oeufs entiers + 2 jaunes
une pincée de sel

Pour la farce

300 gr de potimarron (pesé une fois pelé et épépiné)
1 échalotte
100 gr de fromage de chèvre frais bien goûteux (et bien égoutté ;-)
un baton de cannelle
beurre ou huile d'olive vierge extra

Per assaisonner :

1 verre de vin blanc demi-sec et d'excellente qualité*
une grosse noix de beurre
2 pincées de filaments de safran

Une fois les ingrédients de la pâte bien amalgamés par un patient pétrissage, nous la laissons au repos une bonne heure au frigo sous film plastique.

Pendant que le safran infuse dans le vin, nous préparons la farce :

L'échalotte hachée une fois bien fondue dans du beurre ou de l'huile (sans laisser colorer) nous ajoutons quelques éclats du baton de cannelle et le potimarron coupé en petits dés. Nous faisons cuire sur feu doux

en tournant sans cesse pour le faire cuire et sécher sans qu'il accroche. Nous ne salons pas, le fromage de chèvre qui sera ajouté ensuite suffisant souvent à saler l'ensemble.

Quand le potimarron est bien tendre nous le passons à la moulinette ou au mixeur.

SANS OUBLIER D'ENLEVER AVANT LES MORCEAUX DE CANNELLE!!!

Nous incorporons le fromage et vérifions s'il faut ajouter du sel. Puis nous laissons refroidir.

Comme, malgré nos mamma italiennes, nous serions bien incapables d'étaler la pâte au rouleau, nous la passons au laminoir. C'est pas donné, même le modèle mécanique qui reste le plus fiable, mais ça vous accompagne une vie durant et chez nous ça sort du placard au moins une fois par semaine. Nous partageons la pâte en plusieurs morceaux que nous façonnons et aplatissons d'abord un peu à la main. La chaleur des mains les assouplit et les rend plus faciles à laminer. Nous en faisons de longues bandes d'une bonne dizaine de centimètres de largeur.

Nous les humidifions au pinceau avant d'y déposer, à distance régulière, des petits paquets de farce, puis nous replions la bande sur elle même. Nous chassons l'air entre un tortello et l'autre avec le tranchant de la main puis nous les découpons à la roulette.

Pendant que l'eau pour les cuire arrive à ébullition dans une casserole bien large, nous préparons l'assaisonnement. Dans une grande poêle ou une sauteuse nous faisons bouillir et réduire de trois quarts, sur feu doux, le vin où a infusé le safran.

Toujours sur feu doux, encore plus doux, nous ajoutons à cette réduction une noix de beurre en tournant bien à la cuillère en bois. Dès que c'est bien émulsionné nous enlevons du feu mais nous gardons au chaud.

Nous faisons cuire les tortelli, une dizaine à la fois et nous les repêchons avec une écumoire et nous les posons directement dans l'émulsion qui les attend dans la poêle. Ça les brutalise bien moins que de les cuire tous ensemble et surtout de les égoutter d'un coup dans une passoire. Quand ils sont tous dans la poêle, nous rallumons le feu et nous faisons sauter le temps de bien les enrober de sauce.

Nous servons sur des assiettes chaudes. **SANS AJOUTER DE FROMAGE !!!**

Buon appetito !

* un vin qui aurait des défauts ne les perdra pas en réduisant. Au contraire, ils se concentreront. Côté italien nous avons osé un Recioto di Gambellara, vin des Vénéties, entre demi-sec et doux. Côté France nous opterions quasiment pour du Champagne.

Pierogi pour le Kiki #14 au fromage blanc, pomme de terre et oignons.... le ravioli polonais

J'ai décidé de vous présenter le pierogi comme participation du KiKiVeuKiVieKuisiner, édition 14 organisé par Alhya du turtle in a kitchen.

C'est elle la grande gagnante du kiki précédent sur le thème de la tarte tatin. Elle a remporté ce concours avec sa tarte aux pommes poires épicée sur caramel de cidre

Pour en revenir au pierogi, qui est une spécialité dans la cuisine polonaise, est en fait une pâte en forme de demi-lune fourrée d'une farce.

J'ai choisi la farce au pomme de terre et fromage blanc, en pologne on nomme ces pierogie "ruskie" qui veut dire russe.

Il y'a d'autres types de farces comme à la viande, à la choucroute et cèpes, au fromage blanc version sucré, au myrtilles et /ou fraises pour la version dessert. ETC....

Ingredients pour la pâte:

500 g de farine
230 ml d'eau chaude
sel
1 oeuf
1 cuillère à soupe d'huile

Pour la farce:

700 g de pomme de terre
250 g de fromage blanc
sel
poivre
2 oignons
huile ou beurre

Prépare la pâte en mélangeant tout les ingrédients et travailler pour obtenir une masse homogène.

La farce :

faire cuire les pommes de terre et ensuite les piler. Ajouter le fromage blanc et les oignons qu'on a fait revenir dans de l'huile ou du beurre. Saler, poivrer....

Voici la farce....bien mélanger

Étendre la pâte sur une surface enfarinée et l'étendre et ensuite à l'aide d'un verre faire des ronds dans celle-ci.

(Diamètre de 3-1/2" ou +/- 8.5 cm)

Ensuite farcir cette pâte de la farce au fromage/ pomme de terre

Ensuite refermer le pierogi délicatement en pinçant la pâte avec les doigts.

Le pierogi terminé...j'ai pris une fourchette pour faire le motif du contour

Ensuite faire bouillir les pierogis dans l'eau salé, égoutté et ensuite faire revenir quelques minutes dans un peu de beurre ou huile. On peut aussi les servir sans les faire revenir (cuit dans l'eau) et les arroser d'oignons frits.

N'oubliez surtout pas la crème sure ou crème aigre !!!!!!!!!!!!!

Smaczno!!!!!!!!!!!! Bon appetit.....



Ragazzi, non siamo impazziti, stiamo partecipando ad un bloggioco francese e non volevamo trasformare il post dei tortelli arancioni in un lenzuolo a tre piazze aggiungendo in coda la traduzione.



KKVKVK N°14 : raviolis aux épinards, ricotta et jambon fumé

Alhya, regarde-moi bien dans les yeux : si je me suis lancée dans cette aventure, c'est pour toi.

Uniquement pour toi.

Et je suis pas bien sûr que j'en aurais le courage une seconde fois.

Mon amour des raviolis n'est pas aussi grand... chuis pas Manue, môa !

Mais non je ne boude pas... C'est juste que j'ai pris la recette de la pâte chez Manue et qu'elle, elle a une machine à pâte, pas moi.

Alors j'ai eu beaucoup beaucoup de mal à étaler... me suis fait mal à mes petits bras non musclés...

Pour la pâte, mettre dans un saladier :

300g de farine

2 oeufs

2 jaunes d'oeufs

12.5ml de lait + 12.5ml d'huile

1 pincée de sel

Et pétrir pour former une boule, que vous laisserez reposer 30 minutes.

Là déjà, j'ai trouvé qu'elle était bien difficile à dompter cette pâte et j'ai crains le pire...

Pendant ce temps, on peut préparer la farce : allez, on va faire encore plaisir à Alhya, avec une farce qu'elle met dans ses feuilletés ou dans ses samossas...

Prenez 500g d'épinards frais (blanchis 5 minutes dans de l'eau bouillante), hachez finement et faire revenir dans une sauteuse avec un peu de beurre.

Mettre à refroidir dans un saladier puis ajouter 2 belles cuillères à soupe de ricotta.

Audinet's touch : ajouter 50g de parmesan râpé et l'équivalent de 3 tranches de jambon fumé coupées en tout petits bouts.

Saler, poivrer et la farce est prête.

Ensuite, on prend son courage à deux mains, son rouleau dans les deux autres (oui, oui, faut avoir 4 mains pour cette recette), et on étale... et on étale encore... et c'est dur, et c'est toujours trop épais...

Moi c'est pas le rouleau que j'ai failli casser, c'est ma table à force d'appuyer comme une forcenée pour aplatir la pâte...

Bon, je manque de patience alors n'en pouvant plus, je m'arrête là : avec une pâte qui devrait être plus fine, oui je sais...

Je découpe des cercles avec des emporte-pièce de 80 mm.

Je mets dessus des petits tas de farce.

Trop.

Quand je commence à refermer les raviolis, ça fuit de tous les côtés. Pourtant j'avais pas eu l'impression d'en mettre tant que ça...

Bon, je m'arrange et je mouille les bords avec un pinceau trempé dans de l'eau pour aider à sceller tout ça.

Je laisse mes raviolis au frais.

Au moment de passer à table, je les plonge dans un grand volume d'eau bouillante salée et au bout d'une douzaine de minutes, ils remontent enfin à la surface.

Je goûte et ils sont encore un peu fermes (sont trop épais je vous dis, pfff).

Bon, il a fallu un quart d'heure de cuisson (pour des raviolis frais, ça craint) pour que tout soit cuit.

Je les ai servis simplement saupoudrés de parmesan râpé... j'avais plus la force de faire une sauce !

Raviolis au crabe et à la coriandre

C'est la première fois que je testais les raviolis avec la pâte maison! La garniture du placard m'a été bien utile, ainsi que la pâte de coriandre achetée samedi lors du shopping entre bloggeurs dans le quartier indien!

Pour 2-3 personnes

(environ 35 raviolis)

- 500 g de farine ordinaire
- 25 cl d'eau chaude
- 1 pincée de sel
- 1 boîte de chair de crabe
- 4 oignons
- 2 cuillères de pâte de coriandre (ou 2 petits bouquets de coriandre fraîche)
- poivre, sauce piquante ou de votre choix

Mélanger la farine, l'eau et le sel jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse, et laisser reposer pendant 1 heure sous un torchon (perso je l'ai fait en machine à pain : 15mn de pétrissage, 1h de repos).

Pendant ce temps, préparer la farce :

Mettre les oignons épluchés et couper dans le mixer, avec 1 boîte de crabe de 100g égouttée et 2 cuillères à soupe de pâte de coriandre (j'ai utilisé un mixer manuel, pour que la farce ne se transforme pas en bouillie). Mettre au frais.

Lorsque la pâte a reposée, je suppose que le mieux est de l'étaler au rouleau à pâtisserie, très fine et de découper à l'aide d'un verre de 7 cm de diamètre des petits cercles, mais comme je n'ai pas encore de rouleau, j'ai pris de petites boules de pâte de la taille d'une noix que j'ai aplati une par une dans la main.

Tenir la «feuille» de pâte dans la main, et disposer au centre une petite cuillère de farce, replier en deux, puis ramener les coins vers le centre, en pressant bien pour que la farce ne s'échappe pas. Préparer tous les raviolis. Mettre un peu d'eau à bouillir, puis faire cuire les raviolis à la vapeur pendant 10-12 minutes sur une surface légèrement huilée avec un sopalin, pour qu'ils n'attachent pas.

Servir avec de la sauce de votre choix, ou utiliser en soupe (la prochaine fois c'est ce que je ferais, pour changer!)



euh...
d'habitude je garde cet emplacement et cette feuille de style pour les phrases en exergue, mais là je n'en ai pas...
Encore un prétexte pour combler le vide de la mise en page!
J'en profite pour signaler que j'ai une folle envie de raviolis, à force de vous lire!!
J'ai faim!!



Kiki 14 : Vive les raviolis

Voici ma participation à ce nouveau kiki (le numéro 14 déjà) qui est organisé par Alhya avec comme thème:

Les raviolis!

Quand j'ai vu ce nouveau thème, je n'ai pas été emballée, mais après beaucoup de réflexions j'ai quand même décidé de me lancer et j'ai enfin trouvé une idée qui me plaisait. Je vous présente donc mes :

Raviolis étoilés au butternut et fromage, chutney d'oignons, pesto de noix et tomates, sur lit de purée de butternut!

Eh ben il est long le nom de cette recette!!!

Je suis très contente d'avoir tenté l'expérience, parce que c'était délicieux!!! Petit bémol: la prochaine fois j'étalerai la pâte à ravioli plus fine. J'en profite pour faire passer un message subliminal: je veux une machine à pâte (GCP si tu me lis!). Bref revenons à nos antilopes! Voici la recette de mes supers raviolis:

Ingrédients pour la pâte à raviolis:

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

Préparation de la pâte à raviolis:

Faire une montagne avec la farine et y faire un trou. Mettre les oeufs, le lait, l'huile et le sel dans le trou. Bien mélanger. La pâte doit rester souple. Mettre de côté le temps de préparer la farce.

Couper la pâte en deux et étaler les deux parties. Disposer la farce en petit tas sur une moitié de pâte. Badigeonner autour avec un blanc d'oeuf et dépo-



ser la deuxième pâte dessus. Aplatir entre chaque boule et utiliser la forme que vous voulez pour les découper joliment.

Faire bouillir de l'eau avec un peu d'huile d'olive et de sel et mettre les raviolis dans l'eau. Quand ils remontent à la surface, ils sont prêts. Servir tout de suite!

Ingrédients pour la purée de butternut:

1/2 butternut
100gr de fromage rapé
noix de muscade, sel

Préparation de la purée de butternut:

Faire des trous dans la demi-courge butternut et la mettre au four à 220° pendant 30-40 minutes. La retourner au milieu de la cuisson. La sortir du four et la laisser un refroidir. La peler (ça se fait très facilement), la mixer (pas besoin de rajouter du liquide). Rajouter le fromage, remixer, mettre de la noix de muscade et voilà!

Ingrédients pour le chutney d'oignons:

2 oignons moyen
un peu de sucre
huile d'olive

Préparation du chutney d'oignons:

Epluchez les oignons, les émincer. Les faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une casserole. Rajouter du sucre et faire cuire un moment pour attendrir l'oignon. Laisser un peu caraméliser et voilà!

Ingrédients pour le pesto noix et tomates:

1 poignée de noix de cajou
1 poignée de noix de pécan
1 tomate

Préparation du pesto de noix et tomates:

Mixer la tomate et les noix. Rajouter des noix si c'est trop liquide. Mettre un peu de sel et voilà!

Présentation:

Faire un petit lit avec la purée de courge et déposer les raviolis cuits dessus. Faire une étoile de pesto, un petit tas de chutney d'oignons parsemé de tomate coupée en dés. Soupoudrer de noix de muscade et c'est prêt! Bon appétit!!

Mes jolis raviolis avant cuisson

Résultat final, TAAADDAMMM:

chOcO raviO au massepain-matcha et sa sauce mandarine, (sans recette)

Moi ce que j'aime dans le kiki, c'est le défi. Et pour moi, le défi, c'est imaginer, tester et proposer une recette complètement inédite, et pas de copier bêtement celle d'un autre dans un livre de cuisine ou sur internet.

Donc, mon neurone de blonde en action allié à mon esprit anti-conformiste décidèrent de créer une recette à l'opposé de l'image du ravioli classique. Ce qui s'est traduit par quelque chose de sucré, très coloré, cuit au four, qui se mange froid et contre toute attente... pas vraiment mangeable". Je m'explique. J'ai appliqué tout ce que j'ai cité plus haut, je m'y suis même reprise à deux fois dans la conception de la pâte pour l'améliorer. Mais au final, le résultat gustatif n'est de loin pas égal au résultat visuel.

chOcO raviO au massepain-matcha et sa sauce mandarine



Ce qui m'amène à cette grande interrogation: "le produit d'une recette doit-il toujours être mangeable?" Ne pourrait-il pas, à l'image des créations de haute couture, être seulement beau et original mais totalement importable par le commun des mortelles?! Cette interrogation en amène une autre: "peut-on participer au "kiki" avec une recette uniquement "visuelle" ?

Je vous vois écarquiller les yeux et battre des cils en me lisant et vous dire: "mais elle raconte quoi celle-là?" Et moi, ça me fait sourire d'écrire ce billet, car le sujet évoqué n'est pas si "à côté de la plaque". Nous avons tous été attiré par quelque chose de beau et d'alléchant et une fois goûté, avoir été déçu. La saveur n'était pas à la hauteur de l'apparence. Quelle déception, car c'était beau, donc ça devait être bon. Le contraire arrive aussi, mais plus rarement, car on s'attarde moins facilement

sur quelque chose qui n'attire pas l'oeil. Le banal, on passe à côté en pensant que ça n'en vaut pas la peine... erreur! Nous sommes tous des victimes de l'apparence, tant en mode qu'en cuisine. Donc, un seul mot d'ordre s'impose:

"ne pas se fier aux apparences"

car même si mes ravioli ont l'air bons, ils n'en ont que l'air!!!! ;-). C'est pourquoi, j'ai décidé de ne poster que les photos et pas la recette. Sur demande, je la communique volontiers, mais vous êtes prévenus, sans garantie.



Le produit d'une recette doit-il toujours être mangeable? Ne pourrait-il pas, à l'image des créations de haute couture, être seulement beau et original mais totalement importable par le commun des mortelles?!



KKVKVK#14: Miss Tiny et les funny raviolis iroquois

Dur, dur que ce KKVKVK#14!!! Bien sûr, Alhya a eu une excellente idée comme elle a eu une bonne idée en nous proposant sa tarte tatin pomme/poire épicée sur caramel de cidre Carpe Diem mais le challenge était dur. Oh je ne parle pas de challenge contre toutes celles et ceux qui participeront au KKVKVK car ce n'est qu'un jeu mais d'un challenge contre soi... faire marcher son imagination pour sortir des sentiers battus, sortir du rang pour découvrir des chemins cachés qui font voyager. Lorsque je peins, je raisonne pareil... Je ne suis jamais allée au Japon et pourtant, j'y vais lorsque je peins mes geishas.

Je cherchais alors vers quel pays mes pas allaient me mener... mais quelle tête en l'air je fais, je ne vous ai même pas dit quel était le thème du KKVKVK#14. LE RAVIOLI!!!!

En lisant «ravioli», je pensais tout de suite «ravioli au chocolat»... Je cherchais alors une manière originale de le présenter... J'imaginai des raviolis au chocolat nageant dans un cocktail à la menthe... Je voulais voir les raviolis danser dans les bulles d'un mojito. Mais je me suis dit que je réserverai ça à Claude-Olivier pour son concours. J'abandonnai alors les raviolis au chocolat dans leur bain au mojito. J'imaginai un immense ravioli au chocolat au coeur de chocolat blanc dans une sauce anglaise... pour finalement me dire que le ravioli au chocolat risquait d'être banal.

Je relisais le pratique résumé d'Alhya qui rappelait que le ravioli, comme les pâtes, était originaire de Chine. Je décidais alors de faire des raviolis chinois afin de profiter de l'occasion pour vous donner ma recette de pâte à won-ton (pensée pour celles et ceux qui n'ont pas de Tang Frères à leur portée). J'avais néanmoins envie de chocolat... Allons Alexandra, réfléchis!!! Que faire pour associer le ravioli et le chocolat de manière originale? Et là, ça a fait «TILT! BINGO! EUREKA!»... Mon coeur battait la chamade, j'avais résolu mon problème: utiliser le chocolat dans une recette salée!!! Et quelle recette me vint à l'esprit? Bravo, le mole poblano!!!

Cette recette mexicaine est un grand classique de leur gastronomie. C'est une sauce au chocolat épicée qui accompagne les volailles et plus couramment la dinde. J'avais cette recette qui dormait sur mon disque dur, recette que j'avais vu dans une émission produite sur BBC, une sorte de Lonely Planet où on suit un jeune cuisinier qui nous fait découvrir les spécialités d'un pays. C'est là que je découvrais le célèbre mole poblano. L'histoire dit que c'est une bonne soeur qui apprenant la visite surprise d'une éminence religieuse réalisa un plat avec ce qu'elle trouva dans son placard... Piment, graines de sésame, raisins secs, cannelle, amande, etc... et chocolat qui est, rappelons-le, mexicain.

Voilà, j'avais enfin mon billet d'avion, direction le Mexique!!! Comment ai-je procédé?

Dans la recette originale, le filet de dinde est grillé puis nappé de sauce.

J'ai décidé de garnir ma pâte won-ton de farce à la dinde agrémentée de raisins secs et d'amandes. Les raviolis seront ainsi disposés sur la sauce au chocolat avec quelques crudités... tout comme là-bas!!!

Bon, assez papoté, je vois que vous trépignez d'impatience de partir en voyage avec moi!!!

Ravioli iroquois al mole poblano

Les ingrédients pour 2 à 3 personnes:

Pour la pâte à won-ton (cf. les astuces):

- 600g de farine tamisée
- 1c.à café de sel
- 2 oeufs, légèrement battus
- 25cl d'eau froide
- 1 1/2c.à soupe de graines de sésame noir

Pour la farce:

- 200g de filet de dinde
- 60g de raisins secs
- 30g d'amandes émondées
- 1 oeuf
- sel et poivre

Pour la sauce:

- 2 gros piments(cf. les astuces)
- 1c.à café de coriandre en poudre
- 1/2c.à café de cannelle
- 1/2.à café de clou de girofle en poudre ou de mélange 4 épices
- 1 gousse d'ail
- 1 1/2c.à soupe de graines de sésame blanc
- 100g de chocolat noir
- 50cl de bouillon de poule
- 1 1/2c.à soupe de beurre de cacahuète(cf. les astuces)

Pour l'accompagnement:

- 1/2 concombre, quelques radis, 1/2 poivron rouge découpés en dés et 1/2 oignon émincé finement

Préparation de la sauce (de préférence la veille):

équeutez et épépinez les piments. Faites les griller dans une poêle huilée sans qu'ils brûlent. Faites les tremper dans de l'eau froide pendant 1h (conservez la poêle pour la suite de la recette). Mixez les piments égouttés avec 4c.à soupe de bouillon de poule. Ajoutez-y l'ail, les épices, 1c.à soupe de graines de sésame blanc grillées (le reste servira à la décoration) et le beurre de cacahuète. Mixez jusqu'à obtention d'une

KKVKVK#14: Miss Tiny et les funny raviolis iroquois (suite)

pâte homogène. Faites revenir cette pâte dans la poêle légèrement huilée durant 5-6 minutes à feu moyen.

Ajoutez le reste de bouillon de poule et le chocolat cassé en morceaux. Laissez réduire à petit feu durant 20-25 minutes. Attention que la sauce ne brûle pas ou n'attache pas donc remuez de temps en temps.

Préparation de la pâte won-ton:

passer la farine au tamis et mettez-la dans un saladier avec du sel et les graines de sésame noir en la disposant en fontaine, puis, incorporez les oeufs et versez l'eau froide sur le tout.

Mélangez la farine et les autres ingrédients avec vos doigts ou une cuillère, jusqu'à ce que la préparation forme une boule molle.

Pétrissez la pâte dans le saladier pendant 4 à 5 minutes ou, jusqu'à ce qu'elle soit lisse, mais toujours molle. Ne travaillez pas trop la pâte, sinon elle deviendrait ferme.

Préparation de la farce:

mixez la dinde, les raisins secs et les amandes puis incorporez l'oeuf. Salez et poivrez.

Préparation des raviolis:

prélevez 300g de la pâte à won-ton. Sur un plan fariné (cf. les astuces), étalez finement la pâte au rouleau. Vous devez presque deviner le plan de travail à travers la pâte. Découpez des cercles à l'emporte-pièce de 10cm de diamètre. Garnir d'une grosse cuillère à café de farce à la dinde. Humidifiez les bords avec un peu d'eau. Pliez pour obtenir un chausson que vous scellerez à l'aide d'une fourchette. Redressez le chausson sur le pli pour obtenir le ravioli iroquois. J'ai obtenu 16 raviolis. Faites cuire à la vapeur durant 15 minutes en ayant pris soin de déposer les raviolis espacés pour qu'ils ne se touchent pas sur du papier sulfurisé.

Montage de l'assiette:

garnissez le fond de l'assiette avec la sauce au chocolat. Disposez-y les raviolis (comme vous le voulez mais en fleur c'est plus joli). Accompagnez du mélange concombre, radis et poivron rouge que vous aurez garni d'oignon finement émincé. Saupoudrez l'assiette du reste de sésame blanc grillé. Il ne vous reste plus qu'à déguster!!! C'est vraiment un délice plein de saveurs ensoleillées.

Les astuces:

-les proportions pour la pâte à won-ton peuvent être divisées par 2. J'en fais toujours plus que je divise en boule de 300-400g et que je congèle.

-si vous n'avez pas de beurre de cacahuète, laissez tremper des cacahuètes dans de l'eau durant 20

minutes égouttez et mixez. Ajoutez une c. à soupe d'eau si le mélange est trop sec.

-vous pouvez utiliser des piments en bocal. Par piment, j'entends les grands piments verts ou rouges doux et non les petits qui arrachent!!!

-j'utilise de la fécule de riz, de tapioca ou de maïs pour fariner le plan sur lequel j'étale ma pâte à won-ton. Vous pouvez alors empiler les carrés de pâte obtenus sans qu'ils collent entre eux.



Mamina Offre Ses Ravioli Fleurs A La Turtle Pour Le Nouveau Kiki



Ravioli ou raviolis? j'ai choisi ravioli...

Le nouveau thème du Kiki lancé par Alhya, qui a gagné le précédent de façon tout à fait justifiée, a suscité chez moi de nombreuses hésitations.

Oh, ce n'était pas sur le fait de faire des ravioli, ça c'était acquis et je trouvais même le thème tout à fait à mon goût. Normal, non, pour uneoureuse de la cuisine italienne.

Non, les questions c'était juste sur leur forme d'abord, et puis leur farce ensuite et enfin, leur sauce. Comme vous le voyez, les questions étaient sur tout !

Un jour dans ma tête, ils étaient ronds, le lendemain carrés. Si j'en rêvais, ils passaient de la demi-lune au triangle. Trop d'idées m'empêchaient d'avoir une idée, celle qui serait la bonne.

J'ai rêvé de ravioli sucrés, fourrés au pain d'épices sur un coulis de poireaux par exemple (mais ceci est une autre histoire), ce n'était sans doute pas raisonnable, alors j'ai abandonné mes divagations, et après avoir fouillé, avec l'aide de Mr mamina, sur Internet, j'ai trouvé une forme qui me plaisait bien.

Cette forme de ravioli a été faite par une grande dame de la cuisine italienne qui officie dans la Maremma à Montemerano. J'ai contacté Valeria Piccini par mail pour lui demander si je pouvais m'inspirer de sa présentation. Ce chef, d'un des restaurants les plus prestigieux d'Italie m'a, par retour, répondu en m'envoyant sa recette. Je n'ai utilisé que la forme que je trouvais vraiment trop jolie.

L'autre problème qui se posait était de ressortir mon laminoir à pâtes que j'avais utilisé une fois ou deux seulement « dans le temps »... maintenant, j'achète toujours ma pâte chez mon petit épicer Italien qui la fait beaucoup plus vite, et certainement beaucoup mieux que moi... Et puis, j'ai retrouvé ça...



planqué au fond d'un placard et si je l'ai utilisé cette fois-ci, je pense que c'est définitivement la dernière. Au début, je ne trouvais même pas comment mettre la manivelle et avant d'obtenir des belles bandes de pâte... quel bazar et quel gâchis ! Je me demande si je ne vais pas la jeter...

Mais finalement, le résultat était assez sympa. Pour ce qui est de la recette, c'est une association somme toute très classique : fromages (ricotta, parmesan et gorgonzola) et coulis de tomates-poivrons.

RAVIOLI-FLEURS POUR LE KIKI

Pour 6 personnes :

Je compte trois ravioli par personne.

Pour la pâte :

recette de base tirée d'un livre italien «**Pasta**» de H. BECK

160 g de farine

80 g de semoule de blé dur

2 jaunes d'œufs

1 œuf entier pas trop gros (prévoir aussi 1 jaune pour coller les ravioli)

Sel

Mélanger les 2 farines et le sel au robot puis ajouter les jaunes et l'œuf entier. Faire tourner de façon assez énergique pour avoir une pâte bien homogène et lisse. Il peut parfois être nécessaire de rajouter un peu d'eau, cela dépend de la farine et de son pouvoir d'absorption. Pour les ravioli, la pâte doit toujours être un peu plus souple que pour d'autres variétés de pâtes.

Mamina Offre Ses Ravioli Fleurs A La Turtle Pour Le Nouveau Kiki (Suite)

Lorsque la pâte à la consistance désirée, l'envelopper dans un film et la laisser reposer une heure au frigo.

Avant de faire vos ravioli, diviser cette boule en trois et la passer au laminoir ou l'aplatir au rouleau jusqu'à ce qu'elle aie l'épaisseur que vous souhaitez.

Fariner légèrement chaque feuille et réserver au frais jusqu'à ce que le coulis et la farce soient prêts.

Coulis tomates-poivrons :

2 poivrons rouges que vous faites cuire comme ici.

50 cl de coulis de tomates

(obtenu en faisant fondre 1 oignon et un petit blanc de poireau à l'huile d'olive.

Ajouter 2 belles tomates pelées et épépinées et laisser compoter.)

Mixer longuement avec les poivrons.

Assaisonner à votre convenance.

Réserver.

La farce :

200 g de ricotta

150 g de gorgonzola pas trop sec et bien parfumé

3 càs de parmesan râpé

Mélanger les ingrédients à la fourchette, assaisonner et réserver au frais au moins ½ heure.

Les ravioli sont faits avec des emporte pièces comme ça :

Celui qui est dentelé fait la corolle de la fleur celui qui fait le chapeau est lisse, le 1er fait 10 cm de diamètre et le second 5 cm.

Je vous mets la photo de la marche à suivre, ce sera plus simple que n'importe quelle explication.

Lorsque les cercles dentelés sont faits, les couper en 2 et les badigeonner d'un coup de pinceau de jaune d'œuf sur ce qui sera la face interne des ravioli.

Une fois les ravioli remplis, fermer avec le rond lisse en appuyant bien pour que la farce ne se sauve pas à la cuisson. Les cuire dans un bouillon de volaille ou de légumes en cube pendant 3 à 4 mn (pas plus) dans le bouillon frémissant. Les sortir avec une écumoire et les poser quelques secondes sur un papier absorbant.

Napper le fond des assiettes creuses avec un peu de coulis, et disposer les trois «fleurs» comme bon vous semble. Arroser éventuellement d'un peu d'huile d'olive.



KKVK #14 : Raviolis courgette-ricotta à la crème de tomate

Qui dit un KiKi aux couleurs de l'Italie dit que Coralie participera au KiKi (Merci Alhya la turtle)!!!

J'ai suivi de loin les 2 ou 3 dernières éditions et je me suis prise au jeu...

Donc voilà, c'est ma première vraie participation à un concours de la blogosphère, mais je tenais vraiment à apporter ma pierre sur celui-ci, car en grande fan de pastas, il le fallait !!

Je n'ai pas encore eu l'occasion de visiter tous les blogs ayant publié leur recette pour le KKV #14 donc j'espère que ma recette n'a pas déjà été réalisée, que ça ne sera pas du «plagiat» bien que ça n'en soit pas !!!

Donc,

Raviolis fourrés Courgette et Ricotta, sauce à la crème et à la tomate.

Pour la pâte... je me suis aidé de la recette de Bulle bien qu'il n'y ait guère à tergiverser pour une pâte à pâtes classique !

Donc pour 2 personnes et environ 15 raviolis demi-lune :

- 200 g de farine
- 2 oeufs
- 1 et demie c à s d'huile d'olive
- 1 c à s d'eau
- une pincée de sel et du basilic séché

Battez les oeufs avec l'huile d'olive, l'eau et le basilic.

Faites un puit dans la farine et ajoutez le mélange précédent. Mélangez, puis pétrissez! Faites une boule et laissez reposer pendant au moins 15 min.

Passez votre pâte entre les rouleaux de votre machine si vous en avez une, en commençant par l'espace le plus large, puis faites la repasser au moins 2 fois en rétrécissant l'espace au fur et à mesure.

Moi je l'ai faite passer 3 fois.



Pour la farce (j'en ai eu trop) :

- 1 courgette
- 1 demi boîte de ricotta (je connais pas la quantité, la moitié d'une boîte Santa Lucia !)
- sel, poivre

Râpez la courgette préalablement bien nettoyée. Videz le jus. Ajoutez la moitié du pot de ricotta, assaisonnez et mélangez bien.

Pour la sauce :

- 2 tomates
- La moitié d'un pot de crème fraîche épaisse (selon les goûts)
- 1 grosse gousse d'ail, sel, poivre

Coupez les tomates en dés en prenant soin de retirer les pépins. Faites revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive, accompagné de l'ail émincé.

En fin de cuisson, ajoutez la crème fraîche. Et attendez que ce soit bien chaud avant de servir.

Pour le montage :

Ici, comme je n'ai toujours pas reçu le moule à raviolis que j'ai commandé, je me suis servi d'un verre basque pour découper des gros ronds dans la pâte. J'ai ajouté à peu près une demi cuillère à soupe de farce, j'ai plié en 2 et j'ai refermé et «dentellé» à l'aide de la pointe de mon emporte-pièce en forme de sapin ! lol

NB : ne pas oublier de bien fariner la table, les raviolis, le plat qui les reçoit avant la cuisson etc...

Pour la cuisson, je n'ai pas tellement regardé l'heure et je pense que cela varie selon l'épaisseur de la pâte, la grosseur des raviolis etc... donc comptez 5 à 10 minutes. N'hésitez pas à mettre une c à s d'huile d'olive dans l'eau de cuisson et surtout, plongez vos raviolis un par un !

Pour finir, les photos du final... elles sont pas géniales mais voyez par vous-même !

Verdict :

je me suis bien régalé, mais j'aurais ptet juste du y aller un peu plus doucement sur la sauce... bonne mais écoeurante à forte dose !

Mais la courgette se marie très bien à la ricotta, et le mélange aux pâtes etc... c'était vraiment très bon !!!

Trio de Ravioli pour le KiKiVienKiVeukuisiner#14

Voilà enfin mes ravioli pour le kiki ! Il était grand temps ! Il faut dire que ce super thème, proposé par Alhya (A Turtle in a Kitchen), a mis mon imagination en ébullition... Finalement je me suis décidée pour un trio, mais je vais faire des ravioli encore très longtemps avant d'avoir exploité toutes les idées qui me sont passées par la tête !

Voici donc mon trio :

Ravioli verts, aux betteraves rouges, ricotta et éclats de noisettes grillées

Ravioli roses, aux brocolis, feta et cardamome

Ravioli blancs, à la courge, fromage de chèvre et curry

C'était la première fois que je préparais des ravioli. Pour la pâte, pas de problème, j'ai l'habitude. Mais pour farcir des raviolis et leur donner une belle forme... Quelle aventure ! Je voulais qu'ils aient un joli bord dentelé, alors j'ai vite laissé tomber la roulette à pâte...

Finalement je me suis décidée pour un moule spécial, assez difficile à dompter au départ (j'ai bien cru tout faire rater, la première fournée était épouvantable...) mais finalement, maintenant que j'ai compris comment l'utiliser (le principe est simple, mais pour l'appliquer, c'était autre chose...), je crois que je vais le ressortir assez souvent !

Le secret, c'est de mettre très peu de farce (plutôt un gros petit pois qu'une petite noisette ;)). On obtient des tout petits ravioli, pas super photogéniques (surtout un fois ouverts), mais tout à fait délicieux. :)

Pour 4 personnes environ :

- Pour la pâte :**
- 200g de farine blanche
 - 200g de farine de blé dur
 - 1 pincée de sel
 - 1 cs d'huile d'olive
 - 4oeufs

Mélanger les ingrédients secs puis ajouter les œufs, légèrement battus avec l'huile et pétrir un peu pour obtenir une pâte lisse. La séparer en trois portions (pour les trois couleurs, blanche, rose et verte).



Pour la pâte rose :

un peu de jus de betterave rouge
un peu de farine (blanche et blé dur mélangées)

Ajouter le jus de betterave à une des trois portions de pâte pour obtenir la couleur désirée, bien mélanger. La pâte devient collante.

Ajouter la quantité de farine nécessaire pour qu'elle ne colle plus.

Pour la pâte verte :

1 cube d'épinards en branches surgelés, bien cuits et réduits en purée
un peu de farine (blanche et blé dur mélangées)

Ajouter les épinards à une deuxième portion de pâte, bien mélanger.

Rajouter la quantité de farine nécessaire pour que la pâte ne soit plus collante.

Pour la farce rose :

- 70g de betterave rouge cuite
- 60g de ricotta bio
- 35g de séré 0%MG
- 1 petite poignée de noisettes

Mixer la betterave avec la ricotta et le séré.

Griller les noisettes dans une poêle sèche puis les concasser/hacher.

Ajouter au mélange rose.



Trio de Ravioli pour le KiKiVienKiVeuKuisiner#14 (suite)



Pour la farce orange :

- 130g de courge cuite égouttée**
- 40g de fromage de chèvre**
- 1cc de curry**
- un peu de poivre noir**

Ajouter le fromage de chèvre à la courge encore chaude pour qu'il fonde.

Assaisonner et mélanger à la fourchette pour obtenir une consistance homogène.

Pour la farce verte :

- 60g de brocolis cuits à la vapeur, encore fermes**
- 50g de feta (de brebis !)**
- 50g de séré 0%MG**
- 1/4cc de cardamome en poudre**
- un peu de poivre noir**

Mélanger tous les ingrédients à la fourchette.

Étaler la pâte (pour mon moule à ravioli, à la machine, la position idéale est entre la dernière et l'avant dernière... moyennement pratique, mais on se débrouille) en prenant soin de n'enfariner qu'un côté, l'autre doit rester assez « collant » pour que les ravioli puissent être bien soudés.

Farcir et façonner les ravioli à la main ou dans un moule : farce rose dans la pâte verte, farce verte dans la pâte rose et farce orange dans la pâte blanche, ou autrement ! ;)

Cuire les ravioli dans l'eau bouillante salée. Servir bien chauds avec du parmesan râpé. Miam !

Trucs et astuces :

Pour le jus de betterave : râper un petit morceau de betterave cuite, ajouter un peu d'eau, faire chauffer 30 secondes au micro-ondes.

Laisser macérer un peu puis presser la betterave pour récupérer le jus.

Ca prend énormément de temps de préparer trois pâtes et trois farces différentes le même soir...

A l'avenir, je serai plus sage et choisirai une sorte de pâte et une sorte de farce à la fois, ou bien je les préparerai à l'avance...

Congélation :

j'ai fait un essais et ça a super bien fonctionné !

Quel bonheur de manger des délicieux ravioli maison en rentrant de trois heures au mur d'escalade !

Il suffit de bien les enfariner et de les congeler soit en vrac, soit par plaques entre des feuilles de plastique alimentaire, et de les cuire dans l'eau bouillante salée au moment voulu. Rien de plus simple ! ;)

Les trois sortes sont très bonnes, mais nos chou-chous sont les ravioli verts aux éclats de noisettes grillées, vraiment une révélation !

D'ailleurs j'ai eu ma petite seconde de fierté le lendemain midi... : une de mes collègues, italienne – qui s'y connaît donc en ravioli – les a goûtés et m'a demandé la recette ! Si ça fait pas plaisir, ça ?



Le KiKi, c'est Ravioli !! Ravioli aux deux saumons

Et voilà... mon premier KiKi !

Je ressens une certaine fierté à participer pour la première fois à ce désormais célèbre jeu blog-gesque.

Cette fois-ci, c'est la gagnante du KiKi n°13, Alhya, qui a choisi le thème : les raviolis !!

J'avais depuis longtemps une recette de ravioli aux deux saumons, expérimentées il y a quelques années, que je voulais refaire...

l'occasion manquait : le mal est réparé !

Je suis donc arrivée ce matin aux aurores (bah oui, il faut du temps pour préparer tout ça) -donc à midi- chez ma mamounette dont le plan de travail est environ cinq à sept fois plus grand que le mien et qui en plus allait servir, avec mon papoune, de cobayes...

Relativement stressée par mes études (qui, en ce moment il faut le dire, me prennent quelque peu la tête...) je suis arrivée d'une humeur souriante et apaisée particulièrement agréable (vous comprendrez ici comment fonctionne l'ironie : dire absolument le contraire de ce que l'on pense... bref, j'étais d'une humeur massacrante).

Mais passons à ce qui nous intéresse !

Les raviolis !!

Raviolis aux deux saumons

La recette est tirée d'un très vieux magazine dont j'avais découpé les pages « cuisine » car ce n'est que des recettes de pâtes, nouilles, gratins, lasagnes, etc. huit pages de bonheur quoi !

J'ai complètement changé les proportions proposées, et je crois que le résultat n'en est que meilleur. En revanche, j'ai suivi à la lettre la recette de la pâte qui s'avère être la plus simple qui soit.

Avant de commencer, je précise qu'il faut compter deux bonnes heures avant le repas pour tout préparer correctement, en respectant les temps de repos (il y en a deux, j'ai omis le second et ça n'a pas porté préjudice à la préparation).

Pour 3 personnes
soit une cinquantaine de ravioli

(il reste quelques chutes de pâte et une toute petite partie de la farce, qui peut se congeler et servir à d'autres occasions) :



Pour la pâte

(à préparer en premier,

le temps de repos servira pour faire la farce) :

- **210g de farine**
- **2 œufs moyens**
- **1 cuillère à café d'huile d'olive**

Mettre la farine, les œufs et l'huile dans un saladier et mélanger avec les mimines.

Une fois que la pâte est homogène, l'amasser en une boule et recouvrir d'un linge propre et laisser reposer 30min.

Pour la farce :

- **un petit pavé de saumon : 120g**
- **70g de saumon fumé (soit deux petites tranches)**
- **10g de mie de pain trempée dans un peu de lait (pour qu'elle s'en imbibe)**
- **1 moitié d'œuf (oui, je sais, c'est pas évident de trouver une moitié d'œuf... mais c'est simple : battre l'œuf dans un bol et en jeter la moitié ;-)**
- **20g de crème liquide (j'utilise la «Semi-épaisse» à 5% de matière grasse, c'est parfait)**
- **le jus d'un demi citron (et l'autre moitié servira pour la sauce)**
- **aneth (une cuillère à soupe)**
- **sel, poivre (très peu de sel, le saumon fumé sale déjà)**



Le KiKi, c'est Ravioli !! Ravioli aux deux saumons (suite)



Saler et poivrer le pavé de saumon, le mettre dans un plat allant au micro onde avec un fond d'eau, un peu de jus de citron : 3 minutes et demie à pleine puissance.

Une fois cuit, le mixer avec le saumon fumé, la mie de pain essorée, l'aneth, la crème et le jus du demi citron. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Normalement, cela prend environ 30 minutes à faire, donc il est temps de reprendre la pâte.

Étaler la pâte le plus finement possible sur votre plan de travail fariné.

Avec un emporte-pièce de 4cm de diamètre, la découper en rond.

Au centre de chaque rond de pâte obtenu, déposer une petite crotte de farce (à vue d'œil je dirais un tiers de cuillère à soupe, hé hé !! ça vous facilite la vie, là !)

Refermer les ronds en soudant les bords avec un peu d'eau. A l'aide d'une fourchette, faire des petits crans sur l'un des côtés (c'est joli et en plus ça soude davantage.)

Normalement, si vous êtes seul(e) à préparer tout ça, vous aurez mis une bonne demi-heure pour étaler, farcir et refermer les raviolis.

La recette conseille de laisser reposer les raviolis une fois confectionnés pendant 30 minutes. Vous l'aurez compris, ayant commencé à midi je n'allais pas attendre 14h... donc j'ai commencé la cuisson directement.

A partir de là, tout va très vite !!

Mettre à bouillir l'eau.

Quand l'eau bout, y verser les raviolis. Les cuire 5 à 7 minutes.

Pour la sauce :

Pendant ce temps, préparer 30cl de crème liquide (toujours la semi épaisse) et 20g de beurre, plus le jus de la deuxième moitié du citron, sel et poivre.

Faire bouillir la crème dans une casserole, verser le beurre. Touiller.

Saler, poivrer, citronner.

Laisser au chaud.

J'ai cru qu'une fois remontés à la surface les raviolis seraient cuits (comme les pâtes fraîches) mais je vous conseille d'attendre encore 2 ou 3 minutes avant de les retirer du feu.

Servir, recouvrir avec la sauce bien chaude.

Décorer avec des brins d'aneth et, si vous en avez, avec des œufs de saumon !! c'est très joli et certainement très bon (moi, je n'aime pas...)

**Et voilà ! mes cobayes et moi-même
avons été très satisfaits du résultat : on
s'est régale !**

Très bonne semaine à vous !!



Raviolis safran fourrés aux crevettes et arachides ...



CONCOURS Kiki 14 :
C'est lundi c'est RAVIOLIS !

(CLIQUEZ sur CONCOURS KIKI 14,
vous avez jusqu'au 25 novembre 2006
pour se laisser tenter!)

Alors après réflexion et diverses recherches, j'ai
mélangé plusieurs recettes pour réaliser celle-ci.

Pâte :

200 g de farine
2 oeufs
1 c à s d'huile d'olive
1 c à s d'eau
5 g de sel
1/2 c à s de safran

Mélanger tous les ingrédients et former une
pâte.

Farce :

400 g de crevettes
4 c à soupe d'arachides
75 g de fromage frais «carré frais»



3 gousses d'ail
1 oignon hâché
1 c à soupe de sucre

Épices :

1 c à café de coriandre moulu
une pincée de sel, de poivre
**1/2 c à café de paprika, et de gingembre et
d'aneth en poudre.**

Faire revenir les oignons avec l'ail dans de l'huile
d'olive. Ajouter les épices et la cuillère de sucre en
poudre. Passez au mixeur les crevettes, les arachides,
le fromage frais et le mélange oignon/ail.

Étaler la pâte (avec une machine ou au rouleau).
Faire des bandes, déposer des boules de farce. Re-
couvrir d'une autre bande, couper selon la forme
que vous voulez donner.

Moi j'ai fais comme j'ai pu ! c'est pas évident ...
Alors avec les filles, nous avons fait des coeurs, des
ronds, des carrés, des bonbons, des lunes ...
Enfin l'éclate quoi !

Faire cuire 12 minutes dans l'eau bouillante.

Nous? nous les avons mangé nature, avec un peu
de sauce soja !



Mon premier KVKVK raté ... ou comment se saper le moral pour le week-end !

Avant de me lancer dans l'aventure et de créer mon blog, j'avais déjà en tête de participer à la prochaine édition du KVKVK. J'étais séduite par le principe de ce jeu lancé par Manue et attendais avec impatience le nouveau thème choisi par La turtle, gagnante du KVKVK#13. Mais quand le verdict des raviolis est tombé, j'étais déjà moins emballée, et pour cause ...

Mon unique expérience en la matière a été désastreuse, nous n'avions pu manger que deux raviolis chacun tant ils étaient gros et bourratifs ! Mais l'envie de participer étant plus forte, j'ai mis cet épisode de côté et réfléchi à ma recette. J'avais envie d'une couleur particulière et j'ai pensé à l'encre de seiche pour colorer mes raviolis en noir. Il me fallait un poisson pour la farce : j'ai choisi le saumon pour sa couleur rose.

Je me suis lancée vendredi dernier, mais malgré tous mes efforts et le temps passé dans la cuisine (je me suis quand même acharnée trois heures sur mes raviolis !), le résultat n'a pas été à la hauteur de mes attentes. Je vous livre tout de même ma recette et mes impressions :

Raviolis noirs aux deux saumons et à la coriandre

Pâte :

- 300g de farine
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 4 sachets d'encre de seiche (16g)
- 1 bouillon cube de légumes

J'ai réussi à en faire une vingtaine de raviolis

Farce :

- 1 pavé de saumon frais
- 150g de saumon fumé
- 10cl de crème liquide à 15%MG
- 3 cuillères à café de crème épaisse à 15%MG
- mélange 5 baies
- sel, poivre
- 1 blanc d'œuf
- 1 bouquet de coriandre fraîche ciselée

Sauce :

- 2 petites louches d'eau de cuisson des raviolis
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 pointe de concentré de tomate
- sel, poivre
- baies roses

Préparer la pâte : creuser la farine en fontaine, y casser les œufs, ajouter une pincée de sel et travailler jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.

Et voilà, j'ai déjà été trop vite (ça commence bien !...) : comment incorporer l'encre de seiche dans ma boule de pâte pour obtenir une couleur homogène ? Bon, avec de la patience j'ai finalement réussi à colorer toute la pâte en la travaillant à nouveau avec l'encre (j'ai d'abord essayé avec des gants pour ne pas avoir les mains noires mais ils collaient à la pâte. J'ai tenté à mains nues, et, après une grosse frayeur, ai réussi à retrouver mes mains blanches !), mais je pense que c'est plus simple de la mélanger aux autres ingrédients dès le départ.

J'utilisais l'encre de seiche pour la première fois et c'est quand même impressionnant. La couleur mais surtout la texture, épaisse et gluante. J'ai trouvé aussi l'odeur assez forte.

Laisser reposer la pâte une heure au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparer la farce : Faire pocher le pavé de saumon dans la crème liquide. Découper le saumon fumé en lamelles et le mélanger au saumon cuit dans la casserole. Ajouter la crème épaisse, le mélange 5 baies, saler et poivrer. Faire mijoter quelques minutes. Réserver.

Étaler la pâte sur une épaisseur de trois centimètres.

Franchement c'est galère de faire une pâte fine au rouleau mais je n'ai pas de machine à pâtes alors j'ai fais comme j'ai pu...

Découper 20 disques à l'aide d'un verre (j'ai pris un diamètre de 5cm) et badigeonner leurs contours de blanc d'œuf. Disposer au centre de chaque disque une cuillerée de farce et une pincée de coriandre ciselée. Réserver-en deux pincées pour la décoration. Découper 20 disques supplémentaires et refermer les raviolis en appuyant bien sur les bords avec le doigt. Denteler les bords à l'aide d'une fourchette. Ça c'est la partie de la préparation que j'ai préféré. C'est fastidieux mais j'ai adoré faire mes petits montages de raviolis et je les ai trouvés vraiment jolis.

Plonger les raviolis dans de l'eau bouillante additionnée d'un bouillon de légumes. J'ai laissé cuire 15min environ et ils étaient toujours pas cuits ! La pâte était trop épaisse, surtout aux bords. En plus j'ai du forcer sur la coriandre et le goût était trop marqué. Mon petit monde s'est écroulé : mes raviolis foutus !... J'ai quand même fait la sauce pour la photo.

Dans une casserole, diluer la crème fraîche dans deux louches d'eau de cuisson des pâtes. Ajouter le concentré de tomate, saler et poivrer puis faire épaissir à feux doux.

Verser une louche de sauce dans le fond d'assiettes creuses, disposer les raviolis dessus, parsemer de coriandre et de baies roses. Les proportions pour la farce peuvent largement être divisées en deux, on a mangé le reste avec des penne... Par contre la quantité de sauce peut être augmentée, c'était un peu juste...

KVKVK #14 : raviolis chocolatés à la banane et à la poire, sans blé, sans lait

Je crois que je suis définitivement un bec sucré... Un cas désespéré...

Lorsque ma Turtle préférée a publié le thème de la 14ème édition du KVKVK, les raviolis, je me suis précipitée sur Internet pour trouver des recettes de raviolis asiatiques à base de farine de riz. J'ai même appris à faire des raviolis vietnamiens en rouleau, les «banh cuon», avec l'aide de la tante de mon Prince Gourmand (la recette bientôt, promis ! C'est tellement bon !).

Et puis, je ne sais pas pourquoi, mais pendant toute la semaine dernière, des idées de raviolis n'ont cessé de me trotter dans la tête. Je crois que j'avais vraiment envie de relever le défi du KiKi et de faire des raviolis sans blé qui ressemblent aux raviolis originels.

Voilà comment je me suis retrouvée à préparer une pâte à pâtes d'après une recette trouvée sur un forum sans gluten. Avec une partie de la pâte, j'ai confectionné des raviolis aux petits légumes et au fromage de chèvre, nappés de béchamel à la tomate séchée et au basilic. Avec l'autre, j'ai préparé... des raviolis chocolatés à la banane ! Quand je vous disais que j'étais un vrai bec sucré ! La première recette, je ne vous la donnerai pas (en fait, c'était un prétexte pour utiliser les restes de garniture de lasagnes au poulet et aux petits légumes - un délice, soit dit en passant), parce que je l'ai trouvée un peu fade. La deuxième en revanche... Rien que d'y repenser hier matin, j'ai eu envie d'en refaire ! Et j'en ai refait ! Et c'était toujours aussi délicieux. J'ai même testé une garniture à la poire, parce que je n'avais pas assez de garniture à la banane. C'est bon, mais j'ai toujours un petit faible pour la version bananée et sa garniture fondante, fondante, fondante...

Raviolis crus... et raviolis cuits, à la poire

Raviolis chocolatés à la banane et à la poire

(pour une vingtaine de raviolis)

Pour la pâte à raviolis :

- 1/2 cup de farine de riz complète* (40 g environ)
- 1/4 cup de farine de tapioca# (20 g environ)
- 1/4 cup de féculé de pomme de terre (40 g environ)
- 1/2 cup de cacao non sucré (40 g environ)
- 1 1/2 teaspoon de gomme de guar*
- 2 tablespoons de sucre de canne roux (40 g environ)
- 1 à 2 teaspoons de gingembre en poudre
- 1 oeuf
- 1 teaspoon d'huile d'olive
- 3 à 4 tablespoons d'eau

*Magasin bio.
#Epicierie asiatique.

Pour la garniture à la banane :

- 1 banane écrasée
- 1 c. à s. de purée d'amandes blanches*
- 2 c. à s. d'amandes en poudre

Pour la garniture à la poire :

- 1 poire hachée
- 1 c. à s. de purée de noisettes*
- 1 c. à s. de sucre de canne roux

Matériel :

- Sachet congélation (grand modèle)
- Rouleau à pâtisserie
- Verre de 8 cm de diamètre
- Roulette à pâtisserie

Mettre tous les ingrédients de la pâte à ravioli, sauf l'eau, dans le bol du mixeur. Mixer. Ajouter l'eau petit à petit en continuant à mixer jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Dans deux bols, préparer les deux garnitures en mélangeant les ingrédients. Préparer un petit bol avec de l'eau pour les soudures.

Découper le sac congélation sur deux côtés. Placer la pâte à raviolis entre deux épaisseurs de sachet et l'étaler à l'aide du rouleau à pâtisserie sur 1 à 2 millimètres d'épaisseur.

Découper des ronds à l'aide du verre. Prendre un rond dans la paume de sa main. Humidifier le bord sur 0,5 cm avec le doigt.

Déposer 1 c. à c. de garniture au centre du rond de pâte. Former un chausson avec le rond de pâte. Presser le bord sur 0,5 cm environ pour souder et fermer le raviolis. Découper joliment le bord à l'aide de la roulette à pâtisserie.

Renouveler les opérations précédentes jusqu'à épuisement de la pâte à raviolis.

Pour la cuisson, faire chauffer de l'eau dans une grande casserole. Lorsque l'eau bout, y plonger les raviolis et cuire pendant 5 minutes environ. Retirer les raviolis à l'aide d'une écumoire.

Servir chaud, saupoudré de sucre glace (sans gluten !).

Un grand merci à toi, Alhya !
Sans toi, je ne me serais sans doute jamais lancée dans la confection de raviolis «sans»



Dis, alhya, je peux quand même participer au KVKVK#14 avec ma recette bancale?! Je ne sais pas si je vais trouver le courage avant le 25 novembre pour une nouvelle tentative...

