

Uovo in raviolo al tartufo



Préparation

Préparer la farce: Cuire les épinards quelques minutes dans un fond d'eau, les égoutter, et une fois refroidis, les presser fortement, d'abord entre 2 assiettes, puis avec les mains. Hacher finement les épinards, les mélanger avec la ricotta, la noix de muscade et la moitié du parmesan, les assaisonner avec du sel marin et du poivre noir du moulin.

Couper la pâte: Abaisser la pâte en deux carrés de 30 x 30 cm, d'env. 3 mm d'épaisseur. Couper les carrés en 8, avec 15 cm de côté.

Farcir les raviolis: Mettre la farce dans une poche à douille disposant d'une grande ouverture (lien tutoriel utiliser correctement une poche à douille) ou dans un sachet de congélation et en couper un coin. Déposer 4 carrés de pâte côte à côte sur un plan de travail fariné. Sur les carrés de pâte, faire un cercle d'épinards d'env. 2 cm de hauteur en veillant à garder une distance égale. Les cercles doivent pouvoir accueillir un jaune d'œuf en leur milieu. Puis, déposer minutieusement un jaune d'œuf au milieu de chaque cercle. Badigeonner les bords des carrés de pâte avec un peu d'eau, recouvrir le tout avec les 4 feuilles de pâte restantes.

Couper les raviolis: Avec les doigts, appuyer légèrement tout autour de la farce et re-fermer les bords sans que des bulles d'air se créent. Découper les raviolis à l'aide d'une roulette à pâte, à environ 2 cm de la farce.

Cuire les raviolis: Ajouter délicatement les raviolis dans de l'eau frémissante, les faire cuire 2 à 3 minutes. Les sortir et les déposer sur les assiettes préchauffées.

Dressage: Arroser les raviolis avec le beurre fondu, les saupoudrer avec le reste du parmesan, la truffe et/ou la sauge.

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 - 300 g de pâte fraîche ou de feuilles de lasagnes fraîches
- 750 g d'épinards frais
- 200 g de ricotta de bufflonne ou de ricotta classique
- 1 pincée de noix de muscade fraîchement moulue
- 50 g de parmesan fraîchement râpé
- 4 jaunes d'œufs
- 2 cs de beurre fondu
- 50 g de truffe blanche ou noire, finement râpée (ou 2 cs de feuilles de sauge finement ciselées, ou les deux)