Recette : raviolis aux aubergines et à la menthe

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 81

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs,* le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit !**

Raviolis
aux aubergines et à la menthe

Une recette d'Annick, *pour 2 personnes*

INGRÉDIENTS
- 2 belles aubergines (350 g chacune)
- 1 bouquet de menthe
- 50 g de ricotta
- 2 tomates
- 200 g de farine
- 2 œufs
- Fleur de sel
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Gros sel (pour l'eau des pâtes)

PRÉPARATION

Entailler les aubergines avec la pointe d'un couteau, les poser sur une plaque et les **cuire** au four préchauffé à 275° C durant 35 à 40 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Les aubergines doivent être molles et fripées. Les couper en deux, retirer la chair avec une cuillère à soupe et la mettre dans une passoire. Egoutter une heure, puis écraser la chair à la fourchette.

Ajouter la ricotta, 2 feuilles de menthe finement ciselées (soit 1 belle cuillère à soupe), 1 pincée de fleur de sel, et bien mélanger. Transférer la farce dans une poche à pâtisserie et réserver au frais.

Pour la pâte à raviolis: faire une fontaine dans la farine, casser les œufs dedans, les défaire légèrement avec une fourchette et agglomérer en pâte. Travailler trois minutes (en utilisant bien la paume de la main) jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Emballer dans un papier film et laisser reposer au frigo au moins une heure.

Diviser la pâte en 6 portions et les passer dans le laminoir de la machine à pâtes, de manière à obtenir 6 rubans. La pâte doit être bien fine; pour le vérifier, poser le ruban sur un torchon de cuisine: on doit le voir à travers la pâte.

Déposer 4 jolis dômes de farce sur un ruban, en prenant soin de bien les espacer.

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, répartir de l'eau sur les bords du ruban et entre les dômes de farce. Recouvrir avec un deuxième ruban, bien chasser l'air autour des dômes de farce, puis mouler les raviolis à l'aide d'un moule ou d'une roulette dentelée.

Déposer sur un torchon saupoudré de farine.

Recommencer l'opération deux fois, de manière à obtenir 12 raviolis au total.

Pour la garniture, épépiner les tomates et les couper en dés. Les assaisonner avec de la fleur de sel, les parfumer avec une feuille de menthe ciselée, puis les arroser d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Faire bouillir une grande casserole d'eau, ajouter une belle poignée de gros sel, baisser le feu à la limite du point d'ébullition et pocher les raviolis durant cinq minutes. Pour plus d'aisance, procéder par portions de six raviolis.

Egoutter les raviolis à l'aide d'une écumoire, les répartir sur les assiettes, les garnir avec les tomates concassées, et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Ammit Jack et Anna Shepulova