

Recette : agnolotti del plin, les raviolis piémontais

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 73

PDF erstellt am: **17.08.2024**

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.



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!**



Agnolotti del plin, les ravioli piémontais

Par Angelo Citiulo, restaurant La Closerie, à Cologny (GE)

Entrée pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 gros œufs
- 200 g de farine
- 100 g de chair à saucisse
- 100 g de noix de veau hachée
- 1 tranche de pain de mie
- ½ bouquet de persil plat
- 1 bouquet de sauge
- 1 morceau de parmesan
- 50 g de beurre
- Lait
- Graines de fenouil sauvage (fac.)
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Faire une fontaine dans la farine, casser les œufs dedans, les défaire légèrement avec une fourchette et agglomérer en pâte. Travailler 3 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 (idéalement 4 h, mais au moins 1 h). Pour la farce: mouiller la tranche de pain avec du lait. Effeuille et hacher le persil. Mélanger la chair à saucisse avec le veau haché, ajouter ½ cuillère à moka de graines de fenouil sauvage, 30 g de parmesan fraîchement râpé, le pain émietté (mais pas égoutté!), le persil haché, et quelques tours de moulin à poivre. Goûter et ajouter du sel au besoin.

Diviser la pâte en 6 portions et les passer dans le laminoir de la machine à pâte, 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 pouvoir le voir à travers la pâte.

A l'aide d'une cuillère à moka, répartir 10 petits dômes de farce sur chacun des rubans, mouiller les bords inférieur et supérieur avec de l'eau, puis recouvrir en repliant la partie inférieure sur la partie supérieure.

Pincer entre les dômes de farce pour former les agnolotti et évacuer l'air.

A l'aide d'une roulette dentelée, retirer l'excédent de pâte sur la partie supérieure des rubans, puis découper les agnolotti. Pocher la moitié des agnolotti 2 minutes dans de l'eau salée légèrement frémissante.

Faire fondre 25 g de beurre dans une grande poêle avec 8 feuilles de sauge. Ajouter les agnolotti et une mini louche d'eau de cuisson. Lier brièvement, puis servir dans des assiettes creuses. Parsemer de parmesan râpé, ajouter un filet d'huile d'olive et déguster sans attendre. Procéder de même avec la deuxième «cuvée».

LES CONSEILS DU CHEF:

- *Ne pas travailler la pâte trop longtemps, car cela rend la pâte sèche et cassante.*
- *Pour éviter qu'ils collent, ne pas hésiter à saupoudrer régulièrement de farine les rubans de pâte.*
- *On peut préparer les agnolotti à l'avance et les congeler. Attention toutefois à ne pas les entasser dans un sac, ils colleraient! Le mieux est de les disposer sur un plat et de les recouvrir de papier film avant de les glisser dans le congélateur.*