

RAVIOLES RICOTTA EPINARDS

Cours du 22 novembre 2017

Ingrédients pour la pâte à ravioles

200 g de farine pour 12 ravioles
environ
3 œufs
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
1 CS d'huile neutre

Ingrédients pour la farce (pour environ 60 ravioles)

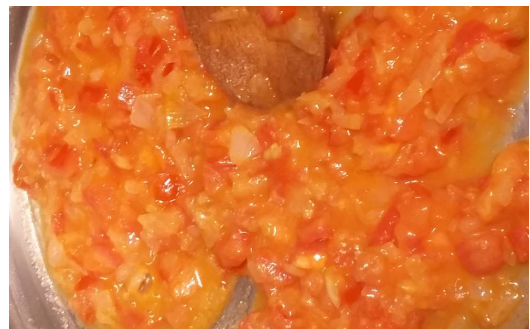
½ oignon émincé
2 tomates coupées en dés
250 g d'épinards frais
750 g de ricotta
50 g de beurre
sel

Ingrédients pour la sauce (pour environ 60 ravioles)

1 l de crème liquide entière
1 CC de curry
Sel, poivre

Préparation de la farce à ravioles et de la sauce

1. Faire suer l'oignon dans du beurre sans coloration
2. Ajouter les dés de tomates, les épinards ciselés grossièrement, mélanger
3. Hors du feu, ajouter la ricotta, mélanger intimement
4. Laisser refroidir la préparation
5. En même temps préparer la sauce au curry : chauffer la crème sans ébullition, ajouter le curry, le sel et le poivre ; maintenir la préparation au chaud dans un bain-marie



Préparation de la pâte à ravioles

1. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène
2. Laisser reposer 1 h minimum au réfrigérateur
3. Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau à pâtisserie ou avec un laminoir
4. Découper des cercles avec un emporte pièce de 9 cm



Préparation des ravioles

1. Remplir chaque cercle d'une cuillère à café de farce
2. Humidifier avec de l'eau, le pourtour du cercle à l'aide d'un pinceau
3. Refermer la raviole en demi cercle et en chassant l'air
4. Mettre une casserole d'eau à bouillir
5. Plonger les ravioles dans l'eau frémissante. Lorsque les ravioles remontent à la surface c'est qu'elles sont cuites
6. Les sortir à l'aide d'une écumoire et les étaler sur un torchon propre
7. Pour le dressage : dans une assiette creuse verser la sauce au curry et déposer dessus 3 ravioles ; servir immédiatement



CHARLOTTE AUX POIRES AU CAMEL BEURRE SALÉ

Cours du 22 novembre 2017

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

35 biscuits à la cuillère (environ)
1 boîte de poires au sirop

Pour la crème pâtissière

500 g de lait
2 œufs + 2 jaunes
10 g de sucre vanillé
70 g de sucre en poudre
40 g de farine
1 moule à soufflé de 21 cm Ø

Pour le caramel au beurre salé

75 g de beurre salé
180 g de sucre de canne ou « rapadura »
210 g de crème fleurette



Préparation de la charlotte

1. Porter le lait à ébullition avec le sucre vanillé
2. Dans une terrine, travailler le sucre en poudre et les jaunes d'œufs au fouet électrique
3. Incorporer alors la farine puis le lait bouillant en le versant en mince filet.
4. Verser la crème obtenue dans une casserole et cuire sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaisse c'est-à-dire au premier bouillon
5. Retirer du feu aussitôt et laisser refroidir
6. Egoutter les poires les couper en fines lamelles
7. Prendre le jus et ajouter un peu d'eau ; tremper les biscuits un à un et tapisser le fond et les parois du moule
8. Remplir le moule en alternant une couche de poires, une couche de crème pâtissière et ainsi de suite ; terminer par une couche de biscuits
9. Filmer et mettre au frais 6 h (ou jusqu'au lendemain)
10. Démouler au moment de servir ; décorer avec des fruits, du pralin, des vermicelles multicolores ou une cuillère de caramel au beurre salé



Préparation du caramel au beurre salé

1. Mettre le beurre salé coupé en morceaux et le sucre de canne ou « rapadura » dans une casserole, chauffer 4 minutes à 60°C tout en remuant
2. Ajouter la crème fleurette et cuire 55 minutes en remuant souvent

Le caramel peut se garder dans un pot à confiture au frigo