

KKVKVK#14 : Raviolis frits chèvre miel



Alhya, grande gagnante du kkv13, nous a donc mis au défi de réaliser des raviolis, ce qui n'est pas une mince affaire (voir mon essai manqué de la semaine dernière..).

Après moult recherches, j'ai enfin trouvé une recette qui sortait un peu de l'ordinaire, sans être trop compliquée à mettre en oeuvre.

L'alliance de la douceur du miel et de la légère acidité du chèvre à peine salé...



Bon, ça n'a pas plus à tout le monde par ici. Un dessert avec un petit goût salé, c'est surprenant mais pas désagréable.

Je rajouterai du sucre dans la farce la prochaine fois pour les réticents aux sucré salé.

J'ai suivi [cette recette](http://chefsimon.com/nouilles.htm) pour la pâte, en divisant les ingrédients par 2 :

<http://chefsimon.com/nouilles.htm> (ci-contre)

Ce qui m'a donné une quinzaine de petits raviolis. J'ai hésité avant de mettre un s à ravioli et puis j'ai lu qu'on acceptait les 2 formes du pluriel, ravioli et raviolis, donc j'en ai mis un, je préfère.

Et puis je ne voulais pas être obligée de dire : «J'ai dégusté un bon raviolo...»

Puis j'ai fourré chaque ravioli, heu raviolo!, avec une noisette de petit billy, et à la friture.

Cette recette étant d'origine Sarde, et Corse aussi (on les nomme les sebadas), la friture doit se faire à l'huile d'olive mais je n'ai pas osé et utilisé de l'huile de tournesol, plus neutre.

En Sardaigne, on les fourre avec du fromage frais et en Corse avec du brocciu.

Le gros problème, c'est que le fromage finit par s'échapper du raviolo et envoit partout aux alentours des gouttes d'huile bouillante, en particulier sur ma personne, je déteste!

Donc, on ne laisse pas les raviolis trois heures dans la friture et on les égoutte dès qu'ils sont à peine dorés...

Puis on les trempe encore chaud dans du miel tiède.

Et on déguste aussitôt.

<http://chefsimon.com/nouilles.htm>

- 200 gr de semoule
- 2 oeufs
- 1 cas d'eau tiède
- 1 cas d'huile d'olive
- 1 cac de vinaigre
- 5 gr de sel -

Prévoir 100 gr de farine et un peu d'eau tiède pour la mise au point

Personnellement je conseille la préparation à base de semoule. Les pâtes ont une bien meilleure tenue et gardent une texture «al dente»

1. On verse la semoule dans le bol mélangeur et on y ajoute les oeufs, le vinaigre, le sel, l'huile et l'eau selon le taux d'humidité observé
2. On mixe l'ensemble et on met au point avec un peu de farine ...
3. ... pour obtenir ce paradoxe culinaire : ferme mais souple !!
4. On prélève des petites parties de pâte que l'on abaisse pour faciliter le passage au laminoir
5. On abaisse au chiffre 0
6. On plie en deux et on recommence en augmentant la pression au fur et à mesure
7. On peut raisonnablement répéter l'opération 4 à 6 fois pour un développement minimum du gluten. On peut abaisser jusqu'au chiffre 4, 5 voire 6 selon l'épaisseur souhaitée.
8. On obtient de belles bandes déjà utilisables pour confectionner des lasagnes des ravioles ou des cannellonis
9. On remarque que la pâte durcit et blanchit. C'est le développement du gluten qui offrira cette tenue remarquable à la cuisson.
10. On passe ensuite les bandes dans le découpoir
11. Et comme par magie on assiste à la réalisation de superbes tagliatelles que l'on gardera avant cuisson à l'air libre sur un séchoir prévu à cet effet si vous en avez un ou alors système D !
12. A peine quelques minutes dans l'eau bouillante salée et on rafraichit immédiatement.



Raviolis blettes ricotta

Raviolis blettes ricotta

Ingrédients (pour 4 gros raviolis):

Pâte:

- 100g de farine bise
- 1,5 c à s d'huile
- Sel
- Eau

Farce:

- 5 ou 6 feuilles de blettes (le vert)
- 1 c à s de ricotta
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Une pincée de Ras El Hanout

Préparation:

Mélanger la farine, l'huile et le sel et ajouter l'eau petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse. Former une boule et laisser reposer.

Couper les feuilles de blettes en fines lamelles et les jeter dans une poêle chaude (sans matière grasse). Ajouter l'ail haché et la ricotta, bien mélanger. Saupoudrer ensuite de Ras El Hanout et saler. Quand les blettes sont fondantes éteindre le feu.

Couper la pâte en 2 morceaux et les étaler le plus finement possible sur un plan fariné.

Déposer ensuite la farce assez espacée les unes des autres. Recouvrir avec l'autre moitié de pâte. Presser la pâte tout autour des raviolis pour les souder. Les découper et appuyer sur chaque bord avec le dos d'une fourchette pour dessiner des petites rayures.

Faire bouillir de l'eau et y mettre les raviolis, ils sont cuits quand ils remontent à la surface.

J'ai utilisé le reste de farce pour faire la sauce: Pour cela, mixer la farce avec un peu de coulis de tomates.



Recette réalisée pour le
KiKiVeuKiVienKuisiner n° 14

KKVKVK#14: Ravioli "dipinti" di patate e caciocavallo con salsa al peperone rosso *

Pour la photo nombre 50 de ceci blog j'ai décidé de me dédier à un évènement détail : le KiKiVeKi-VienKuisiner. En pratique il s'agit de concours (sans prix) beaucoup en vogue entre les food-bloggers français : périodiquement, la victorieux della précédente édition établit un "tema" ; sur lequel on essaye tous le blogger (stavolta j'épinglé le raviolo) dans une donnée lasso de temps passé qui sont votés trois heures améliore des ordonnances publiées. Celles-ci obtiennent une grande visibilité online et dans plus la gagnante il obtient l'onore de décider du concours successivo...

Être d'un po' que je ne me mettais pas à préparer la pasta faite en casa et avec ceci j'ai trouvé l'excuse pour rendre heureux ma douce moitié que par contre elle me la demande assez spesso... Et je me sens pur dans devoir la faire vue le Seitan ainsi bon qui la prépare avec ses petite main ! Entre l'altro il m'est avancé un beau po' ; de pasta donc il est probable que bref à il vous présente à un'altra ricettina du genere...

Les proportions sont pour une douzaine de ravioli...

pour la pasta :

70% semola et 30% farine type 00 (120g pour 12 ravioli)
1 oeuf chaque 100g de farines
eau tiède seulement s'il sert salles
prezzemolo en feuilles

pour la farce :

2 ou 3 grosses pommes de terre à pasta jaune
80g de caciocavallo salles
poivre
rosmarino
curcuma
chapelure
1 jaune
pour la sauce :
1 poivron rouge grand salles
piment
1 cuillère de concentré de tomate

Mélangées les farines dans une ciotola capiente (si vous voulez rangez les lui à fontaine) et ajoutez une pincée de salles, ensuite amalgamées les oeufs claqués et pétris à le long avec les mains jusqu'à à d'obtenir d'une pasta lisse et elastique (c'est-à-dire si élargies voyez qu'il tend à se restreindre un pochino de lui). Je d'habituel nell'impasto nous mets même une pincée de curcuma, beaucoup pour donner un po' ; de couleur dans plus vu que lorsque se cuit il tend à sbiancare... ;

Enveloppez la lui dans la pellicule et tenez la lui'en frigo pour 30 minutes. Entretiens vous épluchez les pommes de terre et coupez les lui à des tocchetti que vous ferez bouillir en eau salata pour le même temps. Enlevez les lui du feu, passes les te au schiacciapata en ramassant la purea dans une ciotola. Vous unissez le jaune, le poivre, le caciocavallo sminuzzato et le rosmarino. Utilisées la chapelure, peu, seulement s'il vous semble que l'impasto soit trop des ressorts.

Laissez freddare la farce et préparées les ravioli. Tirées la pasta avec l'apposita voiturette (pouvez toujours le faire avec le mattarello, mais vous voulez mettre la commodité ?) jusqu'à un spessore moyen. Distribuées sur la pasta les feuilles de prezzemolo et repliées la pasta à moitié. Passes la te de nouveau nell'attrezzo et répétez la même opération autres deux ou trois fois jusqu'à que vous n'aurez pas je pétris "maculato" ; (de ici je titre de l'ordonnance). Vous pouvez même faire l'operazione autrefois seules vous devrez cependant être bon à couper précis les ravioli si vous voudrez obtenir je dessine parfait d'une feuille sur chaque raviolo.

Éteintes l'impasto sur le plan infarinato et distribuées la farce par intervalles réguliers à centre de la bande de pasta. Repliez la lui sur si même en longueur et éliminées les bulles d'aria en vous aidant avec le dos de la main. Avec une tagliapasta, un verre ou un couteau, coupées les ravioli dans la forme désirée et disposez les leur dans un plateau infarinato pendant que vous mettez à bouillir l'acqua et préparé le sughino.

Ici il est à le vôtre goût décider si éliminer d'abord la peau du poivron en lui rôtissant une dizaine de minutes ou bien non. Personnellement je tends à ne pas le faire parce que tous les deux en casa nous le digérons très bien, mais on rends compte qui n'est pas ainsi pour tous. Coupées julienne au poivron rouge et sautes le te en poêle avec peu huile et une manciata de salles (le mettre vite servira à faire fuir l'acqua du poivron). Après une dizaine de minutes ajouter concentré de tomate et le piment moulu et laisser sur le feu bassement pour autres 5 minutes.

Cuire les ravioli pour 4-5 minutes et servir avec la sauce au poivron et une gratattatina de parmesan.

Et voilà ! Mon Kiki est tout prêt !

* **KKVKVK#14 : Ravioli "dipinti" ; de pommes de terre et de caciocavallo avec sauce au poivron rouge**

Raviolis aux girolles pour le KKVKVK N°14

Je suis Manue, la fille qui cuisine plus vite que son ombre !!!

Mouhahahahaha, trop balèze non !

En fait j'ai cuisiné ces raviolis ce week-end et j'avais prévu justement de poster cette recette aujourd'hui !

Donc notre chère Turtle nous met au défi Ravioli, et je trouve son idée excellente !

Les doses sont mises pour 2 bons mangeurs adrant les pâtes.

Mais il reste pas mal de farce, donc pour 2 personnes diviser les proportions de la farce par 2 et ce sera impec !

La photo ne rend pas forcément honneur au plat mais je peux vous garantir que c'était d'une finesse incomparable

Pour la pâte à ravioli j'ai pris la recette de [Lolie](#) :

300g de farine
2 oeufs
2 jaunes d'oeufs
2.5cl de mélange lait- huile à part égale
1 pincée de sel

Mélangez les oeufs, le lait, le sel et l'huile. Versez sur la farine et pétrissez puis fraisez. (travailler avec la paume de la main une pâte)

Laissez reposer dans un torchon, 1/2 heure.

Impeccable, rien à dire, pas une miette de farine à ajouter !

Pendant que la pâte repose on prépare la farce, j'ai pris la recette à [Mme Deseine](#). Trish de son prénom dans «chic et simple», Honte sur moi pas d'invention cette fois :

500 gr de girolles
50 gr d'échalottes
30 gr de beurre
1 CS d'huile d'olive
50 cl de crème fleurette fraîche
1 CS de basilic
1 CS d'aneth
2 CS de ciboulette
1 CS de cerfeuil
1 CS de persil plat
Sel et poivre du moulin

Nettoyer les girolles (un calvaire, moi et ma patience toute relative on a mis au moins 3/4 d'heure au pinceau, grrrrrrrrr), les couper grossièrement.

Dans une poêle faire suer les échalottes avec le beurre et l'huile puis ajouter les girolles, saler et poivrer. Laisser cuire jusqu'à ce que l'eau rendue par les champi se soit évaporée.

Ôter du feu et hacher finement cette préparation avec la ciboulette.

Moi j'ai mis dans mon mixeur et j'ai fait vooooooooombir 2 ou 3 fois. Réserver.

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau ou encore de votre machine à pâte.

Faire 2 bandes, ou encore 2 rectangles si vous n'avez que vos p'tits muscles.

Sur une couche de pâte disposer des petits tas de farce en les espaçant.

A l'aide d'un pinceau, humecter le tour des petits tas avec de l'eau et couvrir avec la 2ème bande.

Coller avec vos doigts entre chaque raviolis.

Découper avec un denteleur et réserver sur un torchon. Ne pas superposer les raviolis sous peine d'accouplement et de non séparation.

Recouvrir-les du torchon pour ne pas les dessécher.

Ne pas mettre au frigo pour ne pas prendre l'humidité.

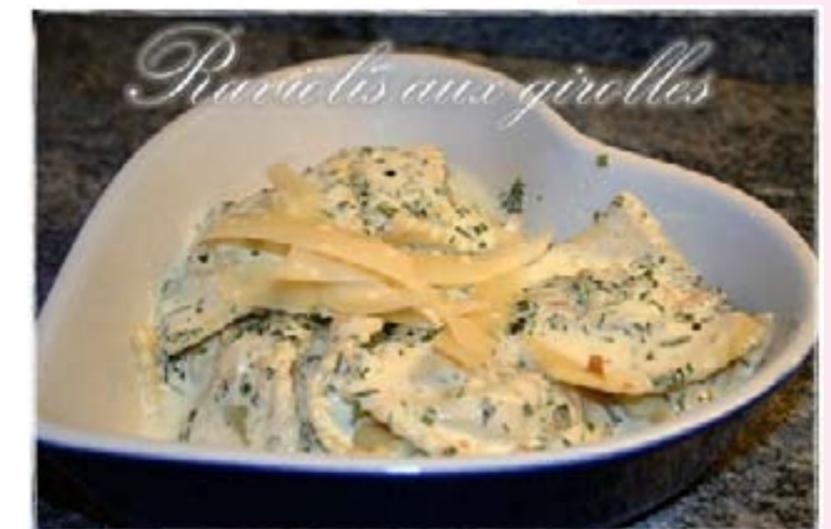
Cuire 5 à 10 minutes dans de l'eau salée.

Chauffer la crème avec les herbes (perso j'éviterai l'aneth la prochaine fois, on pense trop au poisson).

Goûter et rectifier l'assaisonnement de la crème.

En napper les raviolis et déposer du parmesan. Servez sans attendre.

BELLISSSSSIMO !!!



(pour traduire la page en français servez-VOUS de ce lien... c'est une traduction automatique donc pardonnez-moi les fautes...)



KKVKVK#14 : Ravioli de Polenta-Parmesan au Boudin et sirop Pommes-Poires caramélisées

Bon je sais, le titre en jette un max mais il fallait bien que je trouve un nom pour toutes ces bonnes choses.

Alors voilà, je me lance dans le premier KKVKVK et je suis toute tremblotante devant mon ordi (et si je fermes la fenêtre ?)

J'ai voulu relever le défi de la Turtle sachant que je n'avais JAMAIS Ô GRAND JAMAIS préparé de ravioli, j'ai crû comprendre qu'il fallait innover, réinterpréter...

Alors comme certaines étaient intéressées par le boudin de Mr Churros (le premier qui se fout de moi se prend un bourre-pif direct, OK ?), j'ai tout bonnement décliné cette préparation en ravioli !

Et voilà le travail !!

Pour l'occasion, j'ai même emprunté le numérique de Maman Churros pour vous en mettre plein les mirettes !

Bon les choses sérieuses maintenant, la recette :

-Pour deux personnes :

- 200 g de semoule de Maïs (plus communément appelée «Polenta»)
- 2 oeufs
- 1 c.à.s d'huile

- 1 c.à.s d'eau
- sel
- 2 pommes bien juteuses (j'ai choisi «Royal Gala»)
- 2 poires bien juteuses («Comice»)
- sucre en poudre
- 1 oignon
- du beurre salé
- 1 1/2 part de boudin

1° Préparez la pâte à ravioli, disposez la semoule, le parmesan et le sel sur le plan de travail et creusez un puits au centre. Versez-y les oeufs, l'huile et l'eau. Mélangez délicatement les ingrédients et pétrissez pendant au moins dix minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple. Faites une boule, enduisez-la légèrement d'huile et enveloppez-la de film. Laissez reposer à température ambiante pendant 1/2 heure.

2° Pendant ce temps, préparez les fruits. Épluchez-les, découpez les pommes en quartiers et les poires en rondelles. Dans une poêle, faites fondre une bonne quantité de beurre salé et déposez-y les fruits. Faites dorer à feu doux.

3° Préparez la farce. Dans une poêle, faites dorer l'oignon émincé finement, puis ajoutez le boudin duquel vous aurez préalablement ôté la peau. Laissez dorer quelques minutes. Saupoudrez les fruits de sucre en poudre et laissez caraméliser.

4° Étalez la pâte entre deux feuilles de cellophane jusqu'à l'épaisseur souhaitée, environ 2-3 mm. J'ai obtenu un rectangle de 20 cm sur 40. J'ai donc découpé deux bandes de 10 cm sur 40. Sur la première, disposez quatre domes de farce à intervalles réguliers, mouillez les contours et posez la deuxième bande sur la première. Pressez la pâte autour de la farce. Coupez, dans le sens de la largeur, tous les dix centimètres, vous obtiendrez donc quatre ravioli carrés de 10 par 10.

5° Faites fondre du beurre salé dans une poêle et faites dorer les ravioli à feu très doux pendant au moins cinq minutes.

6° Disposez les ravioli dans les assiettes, ajoutez les fruits caramélisés et nappez du sirop. Servez sans attendre.

Tout est dit, les dés sont jetés et Bon appétit !!!



Des raviolis pour le kiki#14 !! Raviolis au jambon sec, aux tomates séchées, basilic et mozzarella (Jamie Oliver)

Eh oui, cette 14ème édition du KiKiVeutKiVientKuisiner animée par la Turtle est placée sous le signe du ravioli !!

Je suis fainéante, pardonnez moi d'avance, mais je vais vous copier-collez une recette que j'ai faite il y a quelques temps déjà ! Eh, j'ai tout fait moi-même ! ça compte !!

Alors, voilà Jamie dans ma cuisine pour ma première expérience de pâtes faites maison.

Ravioli au jambon sec, aux tomates séchées, basilic et mozzarella (Jamie Oliver)

La pâte des pâtes !

Pour 4 personnes :

- 500g de farine à pain (type 55) : j'ai utilisé de la n°45, donc à voir...
- 5 gros oeufs
- de la farine tamisée pour étaler la pâte

J'ai utilisé un robot mixer :

Assemblez tous les ingrédients et lancez l'appareil. En moins de 30 secondes, la pâte paraît assez caoutchouteuse et friable.

Travaillez encore quelques instants pour que la pâte, grâce au gluten de la farine, commence à se former.

Sortez-la du robot et travaillez-la à la main pendant une minute pour obtenir une consistance élastique et soyeuse.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant une heure.

La farce

Pour 4 personnes

- 100g de parmesan râpé
- 1 botte de basilic frais, grossièrement haché (je n'en avais pas, j'ai mis de la ciboulette)
- 12 tomates séchées, grossièrement hachées
- 200g de mozzarella, grossièrement hachée
- Sel, poivre
- 10 tranches fines de jambon sec italien

Dans un saladier, assemblez le parmesan, le basilic, les tomates séchées et la mozzarella. Mélangez le tout et assaisonnez avec le sel et le poivre.



Partagez les tranches de jambon en deux. Placez une bonne cuillerée à soupe de farce à l'extrémité des tranches de jambon, repliez la viande et roulez-la pour que la garniture ne puisse pas ressortir. Répétez cette opération avec toute la farce et le jambon pour obtenir 20 petites boules. Préparez les raviolis.

J'ai donc ensuite étalé la pâte avec un rouleau à pâtisserie (ouh mes pauvres bras...c'est dur !!) : Sortez la pâte du réfrigérateur et divisez-la en deux boules.

Recouvrez l'une des boules et, avec la paume de la main, aplatissez l'autre. Farinez le plan de travail puis, avec le rouleau, commencez à étaler la pâte en l'étirant vers l'extérieur, et en tournant l'abaisse de 90° de temps en temps.

Travaillez de la sorte pour obtenir une abaisse de pâte très fine de 1mm d'épaisseur.

Découpez dans la pâte, des bandes de 7 cm de largeur (Procédez en ne fabriquant que 4 ou 5 ravioli à la fois). Placez votre bande de pâte sur un plan de travail fariné.

A l'une de ses extrémités et au milieu, dans le sens de la largeur, déposez la boule de farce. Répétez



Des raviolis pour le kiki#14 !! Raviolis au jambon sec, aux tomates séchées, basilic et mozarella (Jamie Oliver) (suite)



cette opération tout le long de la pâte en espaçant à chaque fois la farce de 5 cm.

Avec un pinceau et de l'eau, humectez légèrement et régulièrement la pâte. (C'est l'eau qui collera les abaisses de pâtes ensemble, et si cette opération n'est pas faite correctement, les ravioli ne seront pas étanches...).

Posez ensuite une autre couche de pâte sur la première. Là, c'est vrai que c'est un peu délicat : avec votre pouce, ou la paume de la main, faites descendre la pâte du dessus sur le bord qui lui est opposé.

En commençant d'un côté, avec les doigts recourbés, faites épouser les formes des petits dômes de farce par le pâte du dessus.

Découpez ensuite les ravioli avec une petite roulette dentelée. Les ravioli sont prêts et peuvent être cuits directement.

Mais si comme moi vous voulez les déguster un peu plus tard, sachez qu'ils se conservent au réfrigérateur pendant 3-4 heures sur un plateau fariné.

Faites-les cuire à petite ébullition dans une eau salée (je n'ai pas salée l'eau, j'ai pensé que les tomates + le jambon de la farce saleraient assez les ravioli....



j'ai eu raison, c'était suffisamment salé) pendant 3 ou 4 minutes. Egouttez avec précaution.

J'ai servi avec une sauce à la crème ciboulette.

La pâte était un peu dure...la cuisson doit être très rapide et puis certainement que j'aurais quand même dû utiliser de la farine à pain ! Mais c'était très très bon et que dire de la farce...mamamia !!

Edith me fait savoir que vous n'êtes pas satisfaits et que vous préféreriez une recette exclusive pour le kiki...bon, je vais voir ce que je peux faire...;-)



Alhya, je ne t'envoie pas encore de photos, cette recette n'est finalement peut être pas celle pour le kiki !



Raviolis thon et feta en habit de potiron et oui c'est le KIKI

Cette fois ci c'est les raviolis!! Et oui, et c'est Alhya qui nous la propose!!

Mais attention, il faut faire la pâte soi même et la farce et la sauce!! Bref, je dois avouer qu'au départ cela m'a un peu effrayé!!

Et je ne pensais pas avoir le temps nécessaire pour me lancer dans cette aventure!!

Et puis, un jour j'ai relu le post d'Alhya et je me suis lancée!! J'avais un peu de temps et un reste de purée de potiron!! Allez zou!!!!!! on se lance!!!

Voilà le résultat!!!

Raviolis Thon et Feta en habit de potiron

Pour la pâte, j'ai suivi la [recette d'Alhya](#).

- 500g de potiron
- 1 petite boîte de thon
- 100g de feta
- crème fraîche
- 1 pointe de muscade en poudre
- sel et poivre
- graines de cumin

Cuire le potiron dans une grande casserole d'eau. Quand il est tendre, l'égoutter et le mixer avec le thon, la feta, et la muscade. Assaisonner de sel et de poivre. Farcir de cette préparation les raviolis.

Avec le reste de farce, ajouter de la crème fraîche pour l'allonger. La servir sur les raviolis chauds. ajouter quelques graines de cumin!

Et bien pour des premiers raviolis, ils étaient délicieux. Quoiqu'un peu trop épais. J'aurais dû étaler davantage la pâte.

C'est une recette que je réitérerai volontiers!!!

Pour une pâte à raviole basique

- 200 g de farine ou de semoule de blé dur

- 2 oeufs

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- 1 cuillère à soupe d'eau ou de lait

- 5 g de sel

[recette d'Alhya](#) : pour 4 personnes

Pour une version chinoise sans oeufs:

- 1,5 cs d'huile d'olive

- 250 g de farine

- 4 CS huile

- 1 pincée sel

- 10 cl eau



Dérive de raviolis aux pommes sur mer de cannelle : KKVVKV#14



Voici donc ma participation au maintenant trop célèbre KKVVKV créé par la non moins célèbre Manue et gagné en ce qui concerne l'édition n° 13 par Alhya notre tortue culinaire.

Je ne participe pas à tous les KKVVKV par manque de temps mais là Alhya a posé un défi qui a bouleversé, je dois le dire, ma tranquillité pendant quelques semaines : les raviolis.

Ma tête s'est mise à regorger d'idée si bien que je me suis cru obligé de les réaliser et par voie de conséquence de participer.

J'ai testé trois versions (j'ai remarqué que beaucoup de blogueuses se sont laissées prendre au jeu et ont fait tout comme moi des essais multiples).

Deux de mes versions sont salées, l'autre sucrée. Après un consensus familial, la version sucrée a été adoptée pour le concours où on ne gagne rien sinon la joie d'organiser le suivant ce qui n'est pas forcément un cadeau mais beaucoup de travail.

Niveau photogénique, c'est loin d'être la plus jolie mais niveau saveurs elle tient la route.

Je vous présenterais dans d'autres articles les deux autres versions car malgré tout elles n'étaient pas mauvaises du tout.

Voici donc une recette au titre ronflant :

Dérive de raviolis aux pommes sur mer de cannelle.

Pour 3 personnes
La Mer de cannelle

Une crème anglaise composé de :
250 cl de lait
3 jaunes d'oeufs
50 gr de sucre
1/2 cuillère à café de sucre vanillé
Cannelle en poudre

On mélange jaunes d'oeufs et sucre. On fait chauffer le lait. On verse le lait sur les oeufs en remuant constamment. On remet le tout sur feu doux et on touille jusqu'à ce que le mélange épaississe sans jamais toutefois arriver à ébullition. Si on passe son doigt sur la cuillère recouverte de crème, on a une trace bien nette. On parfume à la cannelle. Quantité selon son goût.

Les raviolis
Pâte

200 gr de farine
2 oeufs
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de lait

Malaxer le tout ensemble afin d'obtenir une pâte souple. Ca c'est la pâte sur la photo.

Cette pâte n'est pas mauvaise au goût mais est difficile à travailler. Les raviolis étaient un peu trop épais et c'est là que vint la révélation. Lorsque les enfants étaient petits, je faisais tout à la maison, pains, croissants.... etc et aussi la pâte à raviolis notamment pour en faire des cannelonis. Et cette pâte était bonne au goût et ne me posait aucun problème au façonnage. Je recherchais fébrilement la recette. Je la retrouvais couchée sur une vieille fiche toute tâchée. Ouf, je l'avais bien gardée et c'est cette recette qu'il faut utiliser. Pas élastique, la pâte s'étale merveilleusement bien, surtout si comme moi vous avez pas de machine à pâtes.

Proportions pour une pâte parfaite et pour deux douzaines de raviolis environ

250 gr de farine (de gruau de préférence mais pas obligatoire),
50 gr de beurre,
1 oeuf
1 dl de lait
1 pincée de sel

Dérive de raviolis aux pommes sur mer de cannelle : KKVVKV#14 (suite)

Mettre la farine dans une jatte. Creuser un puit. Au milieu mettre sel, beurre fondu, oeuf entier, presque tout le lait.

Mélangez bien le tout peu à peu mais sans trop travailler la pâte. Elle ne doit pas devenir élastique. La pâte doit être souple au toucher (genre pâte à tarte).

Eventuellement ajouter le reste du lait (j'ai mis tout dès le départ). Un fois homogène, mettre la pâte dans un endroit frais mais éviter le frigo.

Laisser la reposer une heure. Le beurre va durcir un peu et la pâte s'étale agréablement.

Un plaisir de faire des raviolis.

Cette photo a été réalisé pour une autre recette salée de raviolis. Ici, la farine blanche a été coupée avec de la farine complète.

La tenue de ces raviolis est impeccable et la pâte reste légère à la cuisson. La saveur est excellente.

Farce

2 belles pommes
1 filet de citron
1 cuillère de sucre
1 lichette de beurre

Détailler les pommes en petits morceaux. Les faire chauffer à feu doux avec le filet de citron.

Ajouter la cuillère de sucre (à ajuster selon acidité du fruit). Lorsqu'elles sont cuites et qu'elles se mettent elle même en purée, retirer du feu et ajouter une lichette de beurre (10 gr environ, pas plus).

Étaler la moitié de la pâte à ravioli le plus finement possible. Pour plus de facilité, vous pouvez découper cette pâte en lanière. Déposer de petit tas.

Étaler le second morceau de pâte et recouvrir vos petits tas. Découper en forme de raviolis.

Découper le plus prêt possible de la farce et souder bien les bords. (Ca, je ne l'ai compris qu'une fois que j'ai eu fini).

Faire cuire les raviolis à l'eau bouillante. Puis déposer les dans une boîte.

Sauce parfumée

2 cuillères à soupe de miel
1/2 étoile de badiane
1 peu d'eau pour bien étendre le tout.

Faire chauffer l'ensemble et verser sur les raviolis. Puis laisser mariner le tout au frais.

Icebergs

Monter les blancs en neige. Faites des tas et les cuire au micro-onde 40 secondes à 900 W.

Au moment de servir

Verser la crème dans une assiette. Déposer deux ou trois raviolis, sur les raviolis une petite cuillère de sauce au miel et à côté, un iceberg.

Verser dessus un caramel blond que vous ferez au dernier moment avec un peu de sucre et d'eau.



KKV#14 : Pierojki à la crème de marron et au citron

Pour le KKV d'Alhya, j'ai voulu faire plaisir à ma mère, et décliner à ma sauce une recette polonaise. Des pierojki, donc, mais avec une garniture qui reprend les parfums de mon nouveau crumble préféré !

Je pensais que la pâte à pierojki serait plus facile à faire (et à étaler) que celle des raviolis classiques - en fait, c'est une des raisons du choix de cette recette. Bah pas de chance, petite paresseuse, c'est la même. Je me suis fait eu.

Du coup, j'ai réquisitionné l'Autorité Maternelle pour qu'elle m'aide à former les coussinets, et la séance de cuisine mère-fille a compensé celle d'étalement de la pâte.

'Sont pas meugnon tout plein ?



Pour une vingtaine de pierojki :

La pâte :

- 150g de farine
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- eau

Mélanger la farine et le sel avec l'oeuf et ajouter de l'eau petit à petit en pétrissant bien. Se bousiller les bras en étalant la pâte le plus finement possible, et découper des cercles de 8 cm de diamètre.

La farce :

- 125g de Saint Môret (un paquet)
- 200g de crème de marron
- le zeste râpé d'un citron

Mélanger le tout, déposer une cuillère à café de farce au centre de chaque cercle de pâte, replier et souder les bords en appuyant bien (on n'a pas eu besoin de les humidifier)

Faire bouillir une grande quantité d'eau salée, plonger les pierojki dedans, et laisser cuire encore 3 min après qu'ils soient remontés à la surface.

Servir avec une sauce faite de crème de marron mélangée au jus du citron (pas sur la photo, c'est dommage).

Et vous voulez que je vous dise?
Vive le métissage !

Note pour contenter les chipoteurs (= ma mère) :

en fait, en polonais, on parle de «pierogi» ; «pierojki» n'est que le diminutif, mais c'est aussi le mot habituellement utilisé en russe, et qui a été exporté.



Aujourd'hui c'est raviolis !! Mon retour du marché

Le kikiveukivienkuisiner m'a beaucoup inspirée, je l'avoue et pour le prouver, je vous montre mes oeuvres depuis 3 semaines... maintenant je me trouve avec l'embarras du choix de la recette à présenter !!

Alors après mûre réflexion et parce que la recette est un peu plus axée sur les raviolis et leurs sauces, j'ai choisi pour le Kiki...

Les raviolis en mise en bouche... Et il faut vous dire que «Monsieur Senga» est devenu un expert-gôuteur de raviolis !

Raviolis d'automne aux couleurs de l'Italie

Pâte à raviolis légère : Pour une douzaine de raviolis :

- 100g de farine
- 1 blanc d'œuf,
- 1 pincée de sel
- cs d'huile.

Mélanger après avoir fait une fontaine, fariner et étaler la pâte très finement, découper des ronds ou autre forme à l'emporte pièce.

Pour que cette pâte soit la plus fine possible il faut utiliser beaucoup de farine pour l'étaler... il faut donc la débarrasser de l'excédent, bien l'essuyer et l'utiliser très vite pour qu'elle ne sèche pas trop !

Cette pâte étalée et découpée se trouve également dans les boutiques chinoises : pâte à won ton ou japonaises : pâte à gyo-san !!

Préparer les 3 farces aux fromages : Ici :

- 1 = courge cuite à la vapeur, salée, poivrée écrasée avec bleu italien en crème
- 2 = oignons confits épicés avec chèvre frais
- 3 = noix avec reblochon.

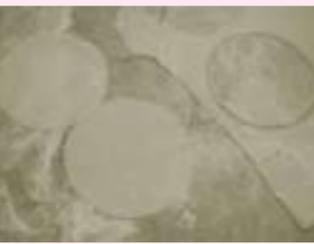


Poser sur chacun des raviolis et fermer avec un peu d'œuf battu sur les bords.

Placer les raviolis dans des petits paniers d'osier (1 par catégorie) pour les faire cuire à la vapeur comme en Chine : ils ne s'abîmeront pas à la cuisson !

Poser les uns sur les autres les paniers sur une casserole d'eau bouillante et faire cuire 2 minutes à la vapeur avant de servir.

Aujourd'hui c'est raviolis !! Mon retour du marché (suite)



Préparer les sauces d'accompagnement :
 Pour les raviolis noix-reblochon : faire fondre 2cs de crème de fromage bleu à l'italienne avec 2cs de mascarpone, 2cs de crème allégée et 5 noix écrasées.
 Pour les raviolis courge-bleu : faire un petit Pesto rapide avec 2cs de basilic haché, 2cs de persil haché, 4cs huile et une dizaine de lamelles de Parmesan , faire fondre et mixer.
 Pour les raviolis oignon-chèvre : préparer un coulis avec une barquette de tomates cerises, 1 poivron rouge cuit vapeur et épluché, 4cs huile d'olive et un peu de fleurs de thym, mixer.
 Dresser joliment ces mises en bouche sur l'assiette et déguster

Voilà :
 Belle courge encore un peu verte, potimarron, coings, petits choux rouges, aubergines, piments, citrons verts, grosse courgette à farcir, mini carottes, pois gourmands et champignons pieds bleus, pousses de cresson et d'oignons, fleurs de courgettes (les dernières), pommes, sirop de groseilles artisanal de «La fontaine aux ânes», grosse andouillette bourguignonne, Epoisses, Chevroton des aravis, Abondance et Reblochon pour les fromages, pommes de pin décor de table, thym, sarriette, ciboulette japonaise, noix, gingembre frais, pain bio aux graines...



Et puisqu'on en est aux jolies photos et aux concours-blog je vous présente mon retour de marché !!!

Comme le dit la turtle...



rien ne sert de courir il faut partir à point... faut-il que je l'aime ma turtle pour avoir fait des raviolis seulement pour son beau minois!!!!

pas plus tard que cette après-midi, à 17h01 pour être précise je me pose sur le canapé et réalise que je vais rater le délai du kiki...comme j'ai le bras long je contacte alhya

- dis, si tu rallongerais le délai pour que je les fasse demain mes raviolis? Je suis crevée et il n'y a pas assez de lumière pour les photos...
- ah non c'est impossible dura lex sed lex!!!

bon ben pas le choix, c'est soit je laisse tomber ma copine, soit je me lève et j'y go...et les copines c'est sacré!!
alors à 17h03 je regarde la recette postée par alhya

<http://aturtleinakitchen.blogspot.com/2006/10/le-kikiveukivienkuisiner-n-14-sera.html>

et à 17H06 mon kitchenaid pétrit consciencieusement ma pâte...
à 17h09 elle est étalée, pas super fine mais bon, baptiste a fini sa sieste et manon veut jouer au cuistot

j'ouvre le frigo pour la farce et une petite voix (oui becàsucré moi aussi j'ai une petite voix!!!) me dit «ben oui feignasse il faudrait faire les courses!!!»

heureusement mes parents m'ont apporté dimanche dernier une jolie poterie pleine de fromages de chez nous.... ce seront donc des

raviolis au fromage

un peu de st félicien des brisures de noix de l'estragon



et hop on plie, on soude, on coupe j'en ai fait cuire dans de l'eau et je les ai servis avec une sauce crème liquide réduite, noix hâchées, sel et poivre et une laitue (ben oui pour la turtle ça s'imposait...) et à 17h28 on les mangeait...(ben chaud c'est meilleur!!!), alors qui dit mieux???

22 minutes pour le kiki c'est kiki la speedy des raviolis????
ma petite souris (pas celle qui est dans le potage!!!) a bien aimé mais tout comme moi elle a préféré ceux que j'ai fait cuire au four

elle les a mangés avec la sauce et moi avec de la confiture de cerises noires

allez ma turtle après tous ces efforts je retourne à mon canapé et je te laisse avec ma photo pour ton kikiah non ce n'est pas la bonne, celle pour le kiki, l'officielle c'est celle-là



KIKI n° 14!! Bonbons de foie gras au confit d'oignons rouges et gingembre, baignant dans une soupe courge muscade-châtaignes-miel



Youpi!!! Moi aussi maintenant j'ai un titre à rallonge! Et tout ça pour le jeu kiki n° 14 et pour les beaux yeux d'Alhya, je n'ai en effet pas pu résister à son enthousiasme, et ai finalement concrétisé une idée, pour une recette de fête!

C'était pas facile en fait, j'ai bien pensé à vous faire des ravioli à l'indienne, aux épices, aux légumes ou fruits bizarres etc... mais aucune idée ne m'emballait vraiment. Et comme tous les autres participants je pense, on cogite aux moments les plus cocasses, comme avant de se coucher, dans le bus, en se séchant les cheveux etc...

C'est comme ça que je me suis mise à rêver de ravioli fourré au foie gras et au confit d'oignon (les envies de Noël approchent...), et je me suis vite rappelée la recette d'Eric de A boire et à manger qui

m'avait fait terriblement envie: ravioli croustillants, crème fumée au poireau.

Alors voilà comment mes bonbons de foie gras se sont retrouvés sur une soupe de courge muscade, châtaignes et miel (souvenir de la soupe d'Halloween que l'on mangeait à la maison, potiron-miel!).

Cette recette m'a pris pas mal de temps et a été semée d'embûches (plus d'oeuf au moment de faire la pâte à ravioli! et pour les photos, pas facile car il était tard!!!), mais elle est assez rapide si l'on fait le confit d'oignon et la soupe auparavant! ;)

Recette du confit d'oignons rouges au gingembre

(inspiré à la base de [cette recette](#))

Ingrédients:

- 1 kg d'oignons rouges
- 3 cm de racine de gingembre
- 4 càs d'huile
- 1 petite boule de jaggery (ou sucre brut de canne ou de palme), sinon mettre plus de sucre
- 150g de miel
- 50g de sucre
- 25cl de vin rouge
- 4 càs de vinaigre balsamique
- épices:
- 1 cc de thym
- 4 clous de girofle
- 3cc de poudre de gingembre
- 1 cc de cannelle
- 1 pincée de muscade
- poivre
- sel

Couper les oignons en fines lamelles et le gingembre en tous petits bouts. Faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés, ajouter jaggery, sucre et miel, faire cuire à feu doux à couvert pendant 15min.

Ajouter les épices, le vin et le vinaigre bien mélanger et laisser s'évaporer à feu moyen 20min. Ça sent bon!

Je l'ai vite mis dans des petits pots pour faire des cadeaux! J'aime beaucoup toutes les saveurs de ce confit. Le jaggery apporte son petit goût et avec du gingembre c'est délicieux!

KIKI n° 14!! Bonbons de foie gras au confit d'oignons rouges et gingembre, baignant dans une soupe courge muscade-châtaignes-miel (suite)

Recette de la soupe à la courge muscade, châtaignes et miel:

Ingrédients:

- une dizaine de châtaignes
- 1 kg de courge muscade ou potiron
- 2càs de miel
- 1 cc de gingembre en poudre et sel

J'ai d'abord fait griller les châtaignes à la poêle, bizarrement certaines ont disparu en cours de route! ;). Couper la courge en gros morceaux, mettre le tout à cuire sous pression avec 2 tasses d'eau 12min. Une fois cuit, ajouter le miel, le gingembre, poivre et sel. Mixer.

Cette soupe est onctueuse, avec des petits bouts de châtaignes, et un petit goût grillé, mmhh.... Le miel et le gingembre sont là pour rappeler le confit dans les bonbons ravioli.

Recette des bonbons de foie gras et confit d'oignon (avec pâte de ravioli chinois)

Ingrédients:

Il était déjà bien tard quand je suis arrivée à ce point de ma recette, je m'appretais à faire la recette de pâte à ravioli donnée par Alhya, et là... plus d'oeufs dans mon frigo!!! C'est pas possible! C'est le dernier jour pour faire ma recette si je veux vous la poster le lendemain, car après, plus de connection.... :(

Mais super Alhya avait pensé à tout, je me rappelle d'une deuxième recette de pâte à ravioli chinois en dessous, petit coup de fil à maman, et c'est parti!

- 125g de farine
- 1 càs d'huile d'olive
- 2 càs d'huile
- 2 pincées de curcuma pour la couleur et 2 pincées de sel
- 5cl d'eau
- du vraie foie gras (mais du pas cher quand-même...)
- du confit d'oignon rouge au gingembre

J'ai bien fait comme a dit Alhya, en rajoutant un peu d'eau. Mélanger farine sel et curcuma, creuser un puit et y mettre l'huile. Bien mélanger avec les doigts pour faire comme du sable. Ajouter peu à peu l'eau en mélangeant pour obtenir une belle boule de pâte ferme mais souple! J'ai laissé reposer au frigo 30min.

Ensuite, j'ai séparé la pâte en deux. J'ai formé deux boudins allongés que j'ai étalé finement en rectangles sur un plan fariné. Avec une roulette à pâtisserie j'ai coupé chaque rectangle en deux dans la longueur. J'ai disposé des morceaux de foie avec une cuillerée de confit sur 2 bandes en espaçant bien pour former après des ravioli rectangulaires.

J'ai ensuite disposé les 2 bandes restantes sur les 2 autres avec la farce. Bien appuyer pour que les 2 pâtes collent et que la farce ne s'échappe pas. J'ai redécoupé les bords à la roulette, puis ai découpé des grands rectangles.

Turner ensuite chaque bord de rectangle comme du papier à bonbon, et bien former vos bonbons.

Je les ai fait frire dans de l'huile, les ai déposés sur du sopalin, et les ai juste posés dans mon assiette de soupe! Je voulais faire les ravioli plus petits, mais ayant mis assez de foie gras dans la farce, j'ai dû les faire plus gros.

C'était très bon, et quelle régal quand on croque dans le bonbon et qu'on découvre le foie gras chaud presque coulant avec sa bouchée de confit sucré et épicé...

Par contre je pense que la présentation serait plus jolie en faisant des ravioli plus petits avec une pâte à ravioli italienne étalée plus finement. Car avec cette pâte mes bonbons ont gonflé en friant!



Kiki, le kiki de tous les kikis... pour la Turtle : Ravioli part ONE

Voici notre première recette de ravioli, celle que Lucie à choisi :

«Pâtes-Oreillers*, fourrage fraise, sauce vanille»

* c'est le nom que leur donnait Lucie quand elle était petite

Tout d'abord nous avons élaboré la pâte à pâtes pour tous nos ravioli, soit :

- 500g de farine,
- 5 oeufs,
- PAS de sel, comme nous l'avons lu dans de nombreuses recettes dont celle de Jamie Oliver tirée du livre Jamie's Italy.

Comme nous sommes un peu feignasses sur les bords (enfin, surtout moi... laissez donc Lucie en dehors de cette histoire !), j'ai tout mis dans mon pétrisseur et j'ai appuyé sur ON... jusqu'ici tout va bien !

J'ai quand même pétri avec mes petites mains pendant presque 2 minutes ! Puis la pâte s'est reposée pendant 1 heure au réfrigérateur... ben après tous ces efforts il lui fallait bien ça !

(à gauche : ma Rolls !)

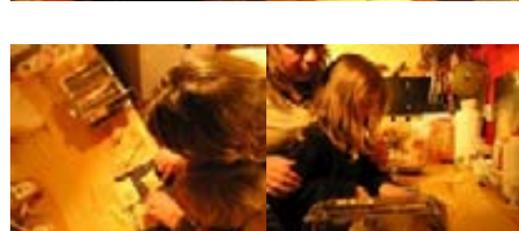
Pour le fourrage fraise nous avons opté pour des flocons de fraise que nous avons trouvé en magasin bio (plus facile en hiver ;-)) nous y avons ajouté du sucre (au pif) et de l'eau (au pif aussi) pour en faire une mixture assez épaisse.

Et ensuite opération remplissage, fourrage, raviolage, découpage et tout et tout :

Pour la sauce à la vanille, j'ai triché... j'ai pris un sachet en poudre du commerce (bio : vanille naturelle & féculé de maïs) que j'ai sucré et j'en ai fait une crème assez liquide en augmentant la quantité de lait (entier).

Résultat des courses : la pâte était trop épaisse, il a fallu les cuire longtemps (+ d'un quart d'heure et c'était encore un peu dur). Je recommencerai avec plus de fourrage et une pâte plus fine. Ca en fera une belle douceur.

Et voilà, c'est tout pour ce soir !



Ravioli KiKi#14... la suite : Ricotta & sauge



Kiki ravioli 3ème jet : Nage de ravioli au saumon, soupe de poisson



Voici donc la suite du KKVVKV #14 :

RAVIOLI FRITS RICOTTA - SAUGE

- Ingrédients :
- Ricotta (quantité au pif)
 - Sauge fraîche hachée (1 petit bouquet)
 - Sel & poivre

Pour la pâte à ravioli j'ai utilisée la pâte que j'avais faite en grande quantité pour les ravioli fraise-vanille.

Cuisson : 2 min à l'eau bouillante, puis 2 min en friture.



Troisième et dernier volet (ouf !...) de Kiki le Ravioli :

Nage de ravioli au saumon, soupe de poisson

Ingrédients :

- Saumon frais (170 g)
- Ricotta à la sauge (un peu au pif, enfin ce qui me restait des ravioli ricotta-sauge)
- Huile de sésame grillée (3 p'tites gouttes... ou 1 lichette c'est comme vous voulez, mais attention le goût est fort)
- jus de citron (1 filet)
- un oeuf
- soupe de poisson (1 boîte) : mais attention une bien goûteuse, bien relevée... pas comme la notre, elle était trop fade.
- pâte à pâte pour les ravioli

Avec ça nous avons bu un Cazulet, c'est un vin blanc Charentais (bio) d'excellente facture (tout comme le rouge et le rosé du même nom)... qui allait parfaitement avec ce plat !

Comme la polonaise des tontons flingueurs, nous ne buvons que ça au petit déjeuner !



POUR LE KIKIVEUKIVIENKUISINER n 14..REPAS RAVIOLIS



Alhya ayant gagné le kkvk n 13 avec sa tarte tatin pommes/poires épicée sur caramel de cidre Carpe Diem , c'était donc à son tour d'organiser et de choisir le thème du kiki n 14 : Les raviolis

Ce thème m'a beaucoup inspirée, car je n'en avais jamais fait, et quitte à en faire pour la première fois... autant en faire un bon repas !

Pour la 1 ère recette, je me suis largement inspirée de ma muse : Anne Desjardins et j'ai utilisé la recette de pâte d'Elena Faita, la propriétaire de la quincaillerie Dante, à Montréal, qui m'a vendu mon appareil à raviolis (elle me l'a gentiment offert)

Le dessert sort tout droit de ma petite tête

Ces deux recettes, ont en commun, le bon mariage des ingrédients utilisés pour ressortir toutes les saveurs

assez de blabla, passons à table.....

RAVIOLIS AU FROMAGE DE CHÈVRE ET SHITAKEE, SUR SPAGHETTIS DE COURGETTES ET JUS DE VEAU

La pasta di Elena Faita
3 tasses (750 ml) de semoule de blé dur
4 oeufs
2 cuillères à table d'huile d'olive
eau si nécessaire

Former un puits avec la semoule
Ajouter les oeufs et l'huile
Mélanger les oeufs avec les doigts dans le puits en intégrant la semoule petit à petit jusqu'à ce que la boule se forme
Ajouter un peu d'eau (60 ml) si la boule ne se forme pas
Placer la boule de pâte dans une assiette, verser une goutte d'huile sur la boule et l'enduire
Couvrir avec n linge à vaisselle et laisser reposer pendant 15 à 20 mn
Couper une tranche de la boule et l'aplatir au rouleau

cuison

Placer les pâtes dans l'eau salée et cuire 1 à 2 mn

Mon super appareil à raviolis (ci-contre)

La farce à ravioli au fromage de chèvre et shitakee
100 g de fromage de chèvre frais
50 gr de champignons shitakee séchés, réhydratés, essorés et émincés finement
1 échalote émincée
60 ml de vin blanc
50 ml de crème 35 %
2 feuilles de gélatine

Dans un petit poêlon faire revenir l'échalote et les champignons shitakee dans un peu d'huile d'olive, mouiller avec le vin blanc, réduire presque à sec et incorporer le fromage de chèvre

Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition, ajouter la gélatine gonflée dans un peu d'eau froide et incorporer à la préparation de fromage de chèvre, chaude

La farce des raviolis est travaillée avec un peu de gélatine pour lui donner une texture très coulante en bouche au moment de la dégustation et c est délicieux !

BIEN FARINER LE GABARIT...C'EST IMPORTANT

On place un ruban de pâte sur le gabarit en métal, on place ensuite le gabarit en plastique pour former les empreintes, pour la farce

On remplit de farce, et on badigeonne d'oeuf battu entre les empreintes

On replace une autre bande de pâte, et on passe le rouleau à pâtisserie

POUR LE KIKIVEUKIVIENKUISINER n 14..REPAS RAVIOLIS

On retourne l'appareil à raviolis et tapant un petit coup sec sur le comptoir et les raviolis se détachent tous seuls

LA SAUCE

2 cuillères à table d'huile d'olive
sel au goût
2 oignons verts, émincés
60 ml de xérès
300 ml de jus de veau corsé
1 cuillère à table de beurre

Faire revenir les oignons verts dans l'huile d'olive
Déglacer le poêlon avec le xérès et le jus de veau, réduire de moitié
Ajouter le beurre, saler et réserver

MONTAGE

j'ai servi les raviolis sur des spaghettis de courgettes (à la mandoline) revenus dans un peu d'huile d'olive avec un peu d'ail haché
placer les raviolis dans l'assiette et napper de sauce

RAVIOLIS AUX PETITS FRUITS ROUGES-SAUCE CITRON ET GINGEMBRE

PÂTE SUCRÉE

225 gr de farine
65 gr de sucre en poudre
90 gr de beurre
1 oeuf
1 cuillère à thé de zestes de citron

Placer la farine et le sucre dans un robot ménager et mixer à vitesse rapide, ajouter des morceaux de beurre et continuer à mixer jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Incorporer l'oeuf et le zeste de citron.

Quand la pâte est prête l'envelopper dans un film plastique alimentaire, disposer une deuxième couche et l'aplatir avant de la placer au réfrigérateur

Les garnitures

j'ai fait 2 parfums, framboises et bleuets

250 ml de petits fruits rouges
2 cuillères à table de cassonade
2 cuillères à table d'eau
1 cuillère à table de féculé de maïs

Mélanger les ingrédients dans une petite casserole et porter à ébullition tout en remuant, jusqu'à épaississement

Laisser refroidir

Garnir les raviolis (procédure habituelle de la fabrication des raviolis) et badigeonner les avec du jaune d'oeufs

Cuire à four préchauffé à 350 F (180 C) pendant 15 mn

Sauce citron-gingembre

Dans une casserole mélanger ces ingrédients :

1 jaune d'oeuf
1 jus de citron
1 cuillère à table de gingembre confit, haché finement
100 ml de sirop de gingembre
250 m d'eau
2 cuillères à table de féculé de maïs

Porter à ébullition, en remuant continuellement jusqu'à épaississement

Laisser complètement refroidir et servir avec les raviolis aux petits fruits



KIKI VEUT KUISINER DES RAVIOLI

Mais que se cache t'il derrière ces petits ravioli... ???

Pour ma 5e participation au KiKi l'édition #14 proposée par Alhya, j'ai voulu jouer un peu sur l'originalité...

Notre petite tortue culinosphérique du dessous de sa petite carapace nous a lancé un joli petit défi!!!

Je vous avoue que, personnellement, l'essence même de ce jeu est de réaliser au mieux la recette traditionnelle, cela me permettant d'oser braver une pâte feuilletée (non ça je l'avoue je n'ai pas été très perfor-



mante avec mon mille feuilles «en soldes»), de tenter de construire une île flottant sur une douce crème anglaise ou encore d'ériger un gâteau de fromage posé sur une fine couche de biscuits.

Je remercie encore Manue qui grâce à son jeu me pousse à essayer, à tenter, à expérimenter des délices jusqu'à lors jamais fait de mes propres petites mains. J'ai déjà commencé à détourner un peu la chose, la contourner par sa version inversée comme ma ras'tatin salée, me disant que finalement le tout est avant tout de participer et d'exprimer notre créativité.

Pour le coup, bien sur que j'étais poussée à confectionner de bons ravioli tout bien remplis de fromages, de viande ou de champignons mais non, quand j'ai lu le post sur le lancement de cette nouvelle édition, j'ai vu, tout de suite, su ce que j'allais tenter!!!

et les ravioli au chocolat sont nés!!! voici donc pour le Kiki ...

des ravioli fourrés à la pâte d'amande de chocolat/vanille sauce chocolat blanc...

(et la photo pour Alhya est celle là...)

Ingrédients : (pour 5 gros ravioli)

Pour la pâte :

- 100g de farine
- 1 oeuf
- 1/2 c à s d'huile de sésame
- 1 peu d'eau

Pour la farce : (j'en ai confectionné bien trop pour remplir les ravioli et je m'en suis servie pour une autre

recette donc les quantités données ne sont pas celles correspondant à la quantité nécessaire)

- 125g de poudre d'amande
- 30g de sucre glace
- 2 bonnes c à c de cacao
- 2 bonnes c à c de vanille liquide

Pour la sauce : quelques carreaux de chocolat blanc

Réalisation :

Verser la farine en fontaine dans un bol
Ajouter l'oeuf, l'huile et un peu d'eau
Pétrir pendant 5 minutes et placer cette boule au frigo pendant 1h

Pendant ce temps, préparer la farce (je me suis inspirée de celle que je fais pour les cornes de gazelle)
Mélanger tous les ingrédients afin de former une boule à placer au frigo avec la précédente

Ressortir la pâte qui doit être bien souple (si trop dur ajouter un peu d'eau, si trop molle ajouter un peu de farine), la pétrir pendant 5 minutes

Diviser la pâte en 2 et l'étaler le plus finement possible en 2 rectangles de même taille

bon ça ne ressemble pas trop à des rectangles mais après on taille les bords!!!

Poser des morceaux de farce bien espacés les uns des autres

Recouvrir de l'autre pâte Presser les tas de farces pour les souder

Couper tout autour avec une roulette pour former les ravioli

Laisser les 30 min avant de les cuire...

le temps de les prendre en photos!!!

Les cuire à l'eau bouillante ou à la vapeur (j'ai testé les 2 mais se fût assez long... en fait, la pâte n'étant pas assez fine, elle restait un peu trop dure donc j'ai prolongé la cuisson, du coup, je ne sais plus trop combien de temps il m'a fallu...)

Préparer la sauce en faisant fondre le chocolat blanc au bain marie

Verser la sauce chaude sur les ravioli sortis de l'eau et déguster

Verdict : je suis fière d'avoir réalisé à peu près ce dont j'avais rêvé!!! et j'en referai en prenant en compte certaines petites choses à modifier ou améliorer...

La pâte doit vraiment être très fine pour éviter une trop longue cuisson

Ne pas hésiter sur la sauce au chocolat blanc car la pâte n'est pas sucrée, ou alors sucrer la pâte...

Sinon ça peut être sympa avec quelques boules de glace, un coulis de chocolat noir... j'avais aussi pensé à faire une farce aux châtaignes... bon ça suffit les créations seront pour plus tard...en attendant une dernière photo et surtout longue vie au KiKi!!!

KKVKVK #14 : Raviolis safranés poisson-brocoli

Cela faisait un moment que j'avais envie de refaire des raviolis mais je ne sais pas trop pourquoi je remettais toujours à plus tard...plus tard...pour finalement ne jamais les faire. Je crois en fait que j'en avais gardé un mauvais souvenir, le genre de recette longue, où l'on se retrouve avec de la farine plein la cuisine et jusque sur le bout du nez. Avec au résultat des raviolis qui collent et se défont à la cuisson...

Heureusement la Turtle est passée par là et a choisi les raviolis pour le thème de ce nouveau KKVKVK. Du coup je ne me pose plus de question (si ce n'est «à quoi vais-je bien pouvoir les faire?») et je me lance.

Finalement je te remercie chère Turtle les raviolis ce n'est pas compliqué du tout, ça à marché comme sur des roulettes et je compte bien en faire plus souvent... d'ailleurs j'ai bien envie d'une plaque à raviolis....

Comme je craignais un peu qu'ils se défassent à la cuisson, j'ai pris une ch'tite photo avant...

Raviolis safranés poisson-brocoli

Pour deux personnes :

Pâte :

- 150 g de farine
- 1 œuf
- Eau
- Filaments de safran

Farce :

- 1 petit filet de poisson blanc cuit (ici, du lieu noir)
- 3 fleurets de brocoli cuits
- 2 cuillères à soupe de ricotta
- Un peu de lait si nécessaire
- Sel, poivre

Mélanger la farine, l'oeuf et un peu d'eau pour former une boule de pâte. Filmer et laisser reposer 1 heure au frais.

Mixer le poisson, le brocoli et la ricotta en ajoutant un peu de lait si la pâte est trop épaisse. Il faut obtenir une consistance mousseuse mais qui se tient. Saler, poivrer.

Passer la pâte au laminoir (ou l'étaler au rouleau), parsemer de filaments de safran, replier en trois puis laminar une deuxième fois, parsemer une fois encore de safran, replier en trois puis passer au laminoir en diminuant l'écart petit à petit pour obtenir une pâte très fine.

Déposer des petits tas de farce sur une moitié de la pâte, replier et couper des raviolis.

Voilà pour toi Turtle:



Finalement je te remercie chère Turtle les raviolis ce n'est pas compliqué du tout, ça à marché comme sur des roulettes et je compte bien en faire plus souvent... d'ailleurs j'ai bien envie d'une plaque à raviolis....



KKVKVK #14 : Raviolis poire-fromage et... vanille!

C'est ma toute première participation au kiki ! J'avais pas prévu d'y participer au départ mais j'avoue que quand j'ai vu les raviolis courgette-ricotta à la crème de tomate de ma copine Citizen, j'ai pas pu résister !

En fait hier soir, il n'y avait pas grand chose à manger et en revenant de mon stage, je me suis dit que je les testerai bien !

Hop, un petit tour chez Franprix et me voilà à me prendre pour une mama italienne dans ma cuisine ! Je me suis donc régalée (malgré la présence de la courgette ! Et oui Coralie tu lis bien !!).

Du coup, vu qu'il me restait encore de la pâte, j'ai voulu tester des raviolis que j'avais goûté cet été dans un petit restaurant florentins : sur la carte, c'était marqué «nodini ripieni di pere i formaggi» (enfin quelque chose dans le genre !).

On n'avait pas tilté sur le «pere» et on pensait manger des raviolis genre 4 fromages !

Et ben nan ! C'était de la poire ! Et j'avoue que j'ai adoré alors que je suis pas trop mélange sucré-salé !

Donc me voilà à tester des raviolis poire-fromage. Par chance, une razzia italienne de la veille faisait que j'avais du fromage italien dans mon frigo !

Pour une quinzaine de raviolis :

- 200 g de farine
- 2 oeufs
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs d'eau
- Du sel

Mélangez les oeufs, l'huile d'olive, l'eau et le sel. Faites un puits dans la farine et ajoutez le mélange précédent. Puis, pétrissez !

Faites une boule et laissez sous un linge humide pendant une heure. Sur un plan de travail fariné, diviser la pâte et étalez jusqu'à ce que la pâte soit fine. Avec un couteau, coupez de larges bandes.

Pour la farce

(les quantités sont à ajuster «on line»
en fonction de vos goûts) :

- 6 cs de crème fraîche
- 20 g de parmesan (du parmeggiano di reggiano à la coupe c'est meilleur !)
- 20 g de pecorino
- 50 g de provolone
- 1 poire : prenez une variété qui est bien goûteuse de préférence sinon le fromage masquera le goût de la poire.
- Moi, j'ai pris une poire de mon jardin avec un vrai goût de poire !
- Extrait de vanille

Découpez les fromages en fines lamelles et faites cuire avec la crème et un soupçon d'extrait de vanille. Rajoutez la poire en morceaux.

Déposez des petits tas de farce sur une bande de pâte.

Découpez en raviolis. Et faites cuire quelques minutes dans une eau bouillante salée et huilée d'olive !

Résultat :

Alors il faut faire attention à ne pas trop charger en fromages (surtout parmesan et pecorino !). J'y suis allé petit à petit.

Quand on nous les avait servis à Florence, il n'y avait que 5 petits nodini. On trouvait ça un peu radin mais en fait c'est vite écoeurant.

Du coup, ici, j'ai choisi de les servir en mignardise comme une mise en bouche.

C'est assez spécial comme goût : j'ai pas mal aimé, mais deux raviolis m'ont suffi ! Quant à la vanille, je trouve que ça se marie bien avec le fromage.

J'ai eu l'idée d'en rajouter simplement parce que la bouteille d'extrait de vanille était sur mon plan de travail !

Donc à tester en mini quantité et faut pas avoir peur du salé-sucré !



Ravis au Lit, position n°14

Je sais, encore un jeu de mot foireux, mais qu'est ce que vous voulez je ne peux pas m'en empêcher c'est une maladie.

Faut dire que le Bonhomme est un champion en la matière, j'ai donc suivi le cursus «jeux de mots foireux» à la Bonhomme's Institute Blaguadeuballes School.

Bon, trêve de cyber-débilité, il y a quelques temps Alhya nous invita à participer à la Champions Ravioli League.

J'en avais jamais fait de ma vie, et il faudra encore des années d'étude pour parvenir au coussinet fourré parfait.

Mais je ne désespère pas.

Je vous propose ma recette, certes pas très bien réalisée et, mais ultra goûteuse !

J'ai longtemps hésité à mettre cette recette, les photos (dégueu) ne rendant pas hommage au délice que sont ces ravioli, mais bon, j'implore votre clémence et votre grandeur d'âme (hum hum..)

Pour une quarantaine de coussins :

J'ai pris la recette de la pâte de la [Dame Tortue](#), qui est impeccable ! je la remercie et je co-picole :

Pour une pâte à raviole basique :

- 200 g de farine ou de semoule de blé dur
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'eau ou de lait
- 5 g de sel.
- une dizaine de cèpes séchés.
- Puis j'ai confectionné 2 sortes de farces :

Farce number one :

- 1 mini potimarron ou une belle tranche de courge,
- 150g de maroilles (à doser selon le goût).
- Farce number two :

- 300g de topinambours,
- 150g de Roquefort A.O.C (sauf si José Bové continue à raconter n'importe quoi sur Ségolène)
- 1 petit sachet de lardons.

Préparez la pâte à la mode Tortue, j'ai ajouté des cèpes séchés et râpés à ma pâte pour la parfumer et la colorer.

Un succès.

Préparez les farces :

Pour la farce poti: facile, on cuit la cucurbitacée, et on la mixe avec le fromage nordiste, on goûte (c'est un excellent mariage), on S&P si besoin.

Pour la farce topi:

fastoche aussi, on cuit les tubercules, on les pèle, on les mixe avec le fromage bleu et les lardons grillés dégraissés (on vide le gras rendu à la cuisson).

Ensuite, on étale la pâte, et là on appelle la hotline ravioli, car moi je dois être un peu handicapée du ravioli, mais j'ai pas réussi à faire de jolis ravioli, les miens se sont transformés en coussins baveurs.

Faut dire que je les ai fait il y a longtemps maintenant, et depuis j'ai vu pas mal de vos recettes, je comprends mieux le montage, AGAAAAA.

Cela dit ils se sont bien tenus à la cuisson et personne n'a dégoillé dans l'eau.

Pour les cuire, top cool, ils sont cuits quand ils flottent à la surface.

On s'est régalé, on les a mangés arrosés de beurre fondu tout simplement.

Il restait de la farce, on l'a slurpé à la 'tite cuillère.

On s'est endormis repus et heureux, cul contre cul, en tout bien tout honneur.

