

Qu'est-ce qu'on mange le 25/11/2006 ?

KKVKVK#14

ZEBRAVIOLI rose, noir, blanc, écrevisse, canard, prune



1/ La pâte.

Mélanger le tout sauf les colorants, malaxer longuement pour obtenir une texture juste souple mais encore un peu ferme. Diviser la pâte en deux, colorer chaque moitié, bien homogénéiser la couleur et laisser reposer environ 30minutes.

2/ La farce.

Mixer les écrevisses avec le magret assez finement, ajouter la ricotta et les épices, l'huile d'olive.

3/ Bricolages...

Étaler la pâte en longs rectangles, couper des bandes dans la pâte noire et les poser sur la pâte rose, étaler au rouleau en appuyant pour bien souder (éviter la farine sur les surfaces à encoller, si nécessaire humidifier légèrement). Poser de petits tas de pâte et rabattre la bande sur elle-même en portefeuille (encore une fois, je me dis qu'une photo aurait été plus claire, mais il y a tellement de manières de faire des raviolis quand on a la pâte, vous trouverez bien la vôtre).

Découper avec cet outil étrange et agréable qui fait des bords cannelés, écraser à la fourchette, et voilà... Cuisson à l'eau bouillante légèrement salée pendant quelques minutes selon l'épaisseur de la pâte.

4/ Chauffer la compote avec le bouillon, les herbes, l'ail, porter à ébullition puis retirer du feu et incorporer le beurre.

Pour servir, on arrose le tout de quelques gouttes d'huile d'olive marinée au poivre et on parsème quelques éclats de noisettes grillées, histoire d'ajouter un peu de croquant dans cette histoire (on a encore des dents, on en profite, sinon on ne mangerait que du moulu c'est un peu frustrant pour un plat soi-disant aphrodisiaque).



Pour la pâte à nouilles :

- 100g de semoule de blé dur fine
- 300g de farine
- 3 oeufs entiers + 1 jaune
- 30ml d'huile d'olive
- 40ml de lait (environ)
- 1 pincée de sel
- Colorants: jus de betterave et encre de seiche.

Pour la farce :

- 125g de queues d'écrevisses
- 100g de magret de canard séché sans le gras
- 1 cs de ricotta
- 1 filet d'huile d'olive
- 1cc de gingembre frais râpé
- Poivre rouge du Kerala fraîchement moulu
- Mélange d'épices miracle*

* pétales de rose, graines de paradis, clous de girofle, écorces d'orange, gingembre, muscade, poivre noir...

Pour la prune acidulée :

- 150g de compote de prunes peu sucrée (maison), passée au chinois
- 1/4 cube de bouillon de légumes bio
- Herbes de provence, poivre
- Ail frais haché ou écrasé...
- 40g de beurre