

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TORTELLINI FARCIS AUX RESTES**

**pour 4 personnes**

**1 paquet de plaques à wontons - reste de chair cuite de poule (ou poulet) - reste de légumes cuits soit la valeur d'une grosse cuillère de service (légumes : carotte-pomme de terre-poireau-oignon) -**

**Mixer la chair de volaille et les légumes. Réserver dans un récipient.**

**Etaler (par 9) les plaques de wontons sur le plan de travail. Placer au milieu la valeur d'une cuillère à café bombée de farce. A l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau badigeonner chaque bordure du carré. Rassembler les 2 pointes opposées, pincer, puis appuyer les côtés pour fermer le triangle. Rassembler les 2 pointes de la base du triangle en mouillant celui de dessous, pincer. Déposer le tortellino sur une plaque à pâtisserie farinée.**

**Mettre à chauffer les assiettes de service dans le four à 60° (th.2).**

**Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Plonger les tortellini. Remuer délicatement à l'aide d'une cuillère en bois. Compter 2 minutes à partir de la nouvelle ébullition. Sortir les assiettes chaudes. A l'aide d'une écumoire, servir dans chaque assiette la quantité nécessaire. Recouvrir de coulis de tomates. Râper du parmesan.**

**Sinon vous pouvez aussi préparer un bouillon de volaille. Quand l'ébullition est atteinte plonger les tortellini, cuire 2 minutes à partir de la nouvelle ébullition. Servir dans un bol, décoré d'une herbe coriandre ou thym-citron frais.**