

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TORTELLINI VERT DE BLETTES/RICOTTA/PARMESAN**

**Pour 6 personnes :**

**2 paquets de carrés à ravioli chinois ou wontons - 2 bouquets de petites blettes - ~400g ricotta de brebis fraîche (mais de vache c'est bien aussi) - 80g parmesan - sel - poivre - noix de muscade moulue -**

**Nettoyer les blettes en détachant le vert des côtes. Réserver les côtes pour un gratin par exemple. Laver le vert, le faire cuire rapidement dans une poêle, l'égoutter et le sécher. Mixer au mixeur à couteau le vert de blettes, le parmesan râpé, la ricotta, saler, poivrer, ajouter une belle pointe de couteau de noix de muscade moulue. Glisser dans une poche sans douille. Réserver.**

**Sur le plan de travail, placer les carrés. Pocher au milieu la farce sur chaque carré. A l'aide d'un pinceau mouiller chaque bord tout le long.**

**Rapprocher chaque angle opposé, coller en pinçant, puis mouiller une pointe et coller les deux pointes l'une sur l'autre. Les poser sur une plaque fariné. Au moment du service bouillir de l'eau en la salant dans une grande casserole. Quand l'eau bout plonger les tortellini. Attendre qu'ils remontent en surface et cuire 3 minutes. Les retirer à l'aide d'une écumoire. Placer dans les assiettes chaudes. Verser 2 cuillères à soupe de beurre à la sauge (beurre salé fondu dans petite casserole avec des feuilles de sauge, poivrer). Servir et déguster immédiatement.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr