

Raviole au thé Matcha, farce crémeuse au chèvre, noix et échalotes confites au vin rouge, sauce au citron et gingembre |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

De délicieuses pâtes fraîches farcies et servies dans une sauce blanche à la crème.

L'astuce du chef

Si vous préférez, il est possible de remplacer le fromage de chèvre par de la ricotta.

Ingrédients

Pâte

- 400 Gr Farine
- 4 Gr Thé matcha
- 4 Unité(s) Oeuf
- 8 Gr Sel

- Sel et poivre

Farce

- 250 Gr Échalote
- 500 Ml Vin rouge
- 75 Gr Fromage de chèvre frais
- 150 Gr Crème sûre
- 75 Gr Noix de grenoble

- Sel et poivre

Sauce

- 300 Ml Crème 35%
- 1 Unité(s) Citron
- 15 Gr Gingembre frais
- 120 Gr Beurre

- Sel et poivre

Garniture

- 12 Brin(s) Ciboulette
- 4 Branche(s) Basilic

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Réalisez les zestes de citron.

Pelez et râpez le gingembre.

Ciselez finement les échalotes.

Taillez les herbes pour la garniture.

Faites griller les noix environ 4 minutes au four chaud.

Pour la fabrication de la pâte, placez tous les ingrédients suivants : farine, oeuf, sel et thé

Matcha dans un robot culinaire, puis commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main et laissez reposer 30 minutes.

Farce

Faites cuire les échalotes dans le vin rouge et laissez cuire jusqu'à évaporation complète, salez et poivrez.

Hachez les noix torréfiées.

Mélangez tout les ingrédients de la farce, puis réservez.

Raviole

À l'aide d'un laminoir, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Détaillez des disques de pâte avec un emporte-pièce et mettez de la farce au centre de chaque disque. Mouillez légèrement les côtés avant de refermer délicatement, afin d'obtenir un tricorne, formez trois rabats que vous pincerez au centre. Cuire les pâtes 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée.

Sauce

Dans une casserole, faites suer le gingembre avec le beurre, puis ajoutez la crème ainsi que le zeste de citron. Laissez la sauce cuire à feu doux jusqu'à obtenir la texture désirée.

Montage

Déposez les ravioles dans vos assiette, puis nappez-les généreusement de sauce.

Finalisez le montage avec les herbes hachées.

Bon appétit!