

Tortellini maison, concassé de tomates, veau, mascarpone et basilic frais

Recette pour 4 personnes

Description

Les saveurs de l'Italie réunies dans la même assiette. Pâtes fraîches farcies de veau et accompagnées d'une sauce tomatée.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le veau haché par de la chair à saucisse.

Ingrédients

Pâte

- 220 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf entier
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Gr Sel

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Farce

- 1 Unité(s) Échalote
- 300 Gr Veau haché
- 100 Gr Fromage mascarpone
- 4 Gr Sel
- 1 Unité(s) Noix de muscade

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Concassé

- 6 Unité(s) Tomates italiennes
- 3 Gousse(s) Ail
- 12 Feuille(s) Basilic

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pâte

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main et laissez reposer 30 minutes.

Farce

Ciselez l'échalote et cuisez-la avec un peu de beurre. Ajoutez le veau avant d'avoir une coloration. Un fois la viande cuite, liez avec le mascarpone et assaisonnez à votre goût.

Concassé

Tranchez les tomates sur 1 cm d'épaisseur et étalez-les sur une plaque. Parsemez d'ail haché, sel et poivre. Cuire au four pendant 1 heure à 350°F. Ajoutez le basilic à la sortie du four et mixez le tout au pied mélangeur.

Montage des pâtes

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. Cuire les pâtes 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée.

Bon appétit!