

Pour ne pas manger de raviolis halal. Par Jeanlg75

écrit par Jeanlg75 | 15 mai 2014



Faites vos raviolis vous-même !

Recette.

Avant tout on nomme Raviolis ces fameuses pâtes qui gaufrent une farce et qui doivent, impérativement faire 7x7cm (carré) ou 10x10cm (rond). En dessous ce sont des ravioles !

Un secret de cuisine pour éviter que la pâte ne se déchire lors du travail d'étalement : les oeufs doivent être, impérativement, à la température ambiante avant de les utiliser. Petite astuce, pour gagner du temps, séparez les jaunes et les laisser dans un verre, monter en température ambiante (gain de temps 20 minutes)

Temps de préparation totale (Raviolis, farce, réalisation (sans les temps de repos)

2h la première fois !, 1h les autres fois ☐

Ingrédients

– 300 g de farine bio (T80)

- 3 jaunes d'oeufs bio (à température ambiante)
- 5 ml d'huile d'olive bio (apporte plus de souplesse à la pâte)
- 30 ml d'eau (de source)

Ustensiles : un saladier, un tapis de travail propre, une machine à pâtes (perso j'ai une "pasta machina" de Saveur & dégustation, c'est un cadeau donc je l'utilise), une spatule en bois et 1 main !

a- Faire un puits dans la farine avec la spatule

b- Mettre dans le puits les jaunes d'oeuf, l'huile et l'eau.

c- Remuez avec la spatule, de l'extérieur du saladier vers l'intérieur du puits, en tournant le saladier d'un 1/4 de tour après chaque mélange, cela assure une homogénéité du mélange.

d- Dès que la pâte présente une texture qui semble pouvoir être prise en main, continuez le mélange à la main dans le saladier.

e- Si la pâte "s'émiette", ajoutez (quelques ml d'eau), si elle est trop "collante" ajoutez un peu de farine. Dès que la pâte n'est ni collante au doigt, ni hyper sèche, continuez le travail de la pâte sur le tapis propre. Avec la paume de la main étaler la pâte devant vous, puis ramener le bord le plus loin de vous sur le bord le plus près, tournez un 1/4 de tour, et recommencer.

f- Dès que la pâte ne présente plus de "tâches" de farine ou d'humidité, la pâte est bien mélangée. Attention le travail de la pâte ne doit pas être long, 5 minutes max, risque que la pâte sèche..

g- Former une boule avec la pâte, enrouler dans un film alimentaire, le mettre dans un récipient à fond dit "cul de poule" (arrondi) et laisser reposer 1 h minimum au réfrigérateur.

h- Découper un quart de cette "boule", et la remettre dans le frigo, travailler cette portion de pâte avec la machine (suivre les conseils d'utilisation). Mon expérience me permet de conseiller de fariner les

deux rouleaux d'étame ainsi que le bord de réception de la farine.

Pour les farces, les sites internet de recettes comme marmiton, féminin bio, meilleurs du chef etc, en donnent d'excellentes.

La "classique" c'est Epinard + Pancetta (poitrine de porc salée) + Mascarpone (ou Ricotta) + fromage de chèvre + herbe de votre choix. La seule contrainte c'est d'évacuer le maximum d'eau des Epinards après la cuisson vapeur.

Un autre secret de cuisine, une fois que les raviolis sont réalisés, pour éviter que les raviolis ne boivent trop d'eau, lors de la cuisson (2 à 4 minutes selon l'épaisseur de la pâte et le choix de la farine), laissez sécher les raviolis entre deux torchons, pendant 2 heures à minima, dans un endroit sec : j'utilise mon four (éteint :-))

Question: pourquoi on ne met jamais de sel ?

Réponse : Comme la pâte à raviolis utilise peu d'eau, le sel ne sera jamais dissous. Les grains de sel fragiliseront la pâte lors de son étalement...

Question ; comment éviter que les raviolis se "déchirent" pendant la cuisson ?

Réponse : lors de la réalisation des raviolis, il faut impérativement laisser le moins d'air possible autour de la farce.

Info pratiques : avec cette recette, on réalise entre 650 et 760 gramme de raviolis, farce incluse. Soit entre 27 et 31 Raviolis selon l'emporte pièce (carré ou rond) Le modèle que j'utilise: <http://www.dille-kamille.be/fr/shop/c/1102/a/179/emporte-pieces-pour-pates-carre-7-x-7-cm>

On en trouve aussi pour des raviolis plus petits, comme [celui-ci](#), de 4X4 ou des ronds...

Bon appétit !

Jeanlg75