



RAVIOLIS AUX BETTERAVES ET FROMAGE FRAIS DE CHÈVRE

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de farine pour pâtes (type 00)
- Sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 ml de jus de betterave rouge
- 2 échalotes
- 6 brins de thym
- 300 g de fromage de chèvre frais
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 1 jaune d'œuf
- 30 g de parmesan râpé
- Poivre
- Sel
- 1 citron bio
- 100 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de noisettes
- 0,5 bouquet de coriandre



Préparation

Mélanger la farine pour pâtes et 1 cuillère à café de sel. Ajouter l'huile et le jus et pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple. Former une boule, couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais pendant environ 1 heure.

Pendant ce temps, éplucher et émincer finement les échalotes. Laver le thym, le sécher, effeuiller les tiges et hacher les feuilles. Mélanger les ingrédients préparés, le fromage de chèvre, la chapelure, le jaune d'œuf et le parmesan. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Laver le citron et prélever le zeste à l'aide d'un zesteur. Préparer le beurre noisette : pour cela, faire fondre le beurre dans une casserole et le faire légèrement brunir. Ajouter le zeste et laisser infuser dans le beurre.

Étaler la pâte à l'aide d'une machine à pâtes ou, à défaut, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Saupoudrer d'un peu de farine, disposer une partie de la pâte dans un moule à raviolis et répartir la farce dans les alvéoles. Badigeonner une autre feuille de pâte d'un peu d'eau et la déposer sur la première. Passer le rouleau à pâtisserie et détacher délicatement les raviolis du moule. Procéder de la même manière avec le reste de la pâte et de la farce.

Hacher grossièrement les noix. Cuire les raviolis dans de l'eau bouillante salée pendant environ 3 minutes. Laver la coriandre, la sécher et la faire revenir brièvement dans le beurre. Dresser les raviolis avec le beurre aux noix. Parsemer les noix sur les pâtes et servir.