

Ravioles Safranées au Poulet et Fromage de Chimay, Pesto de Courgettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

Pâte à ravioles :

- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasses
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SAFRAN	1/4 c à café
- SEL	
- EAU	un peu tiède

Farce :

- BLANC(S) DE POULET	350-400g
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- FROMAGE DE CHIMAY (à la bière)	160g
- OEUF(S)	2
- SEL	

- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	

Pesto :

- COURGETTE(S)	2
- BASILIC	4 c à café (séché)
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- PARMESAN RAPE	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Préparez la pâte comme décrit dans la recette DI-53 mais en ajoutant dans la farine, le safran.
- Préparez ensuite la farce : poêlez légèrement les blancs de poulet coupés en aiguillettes dans du beurre chaud. Coupez-le ensuite finement au couteau.
- Coupez également le fromage en petits dés.
- Dans le bol du mixeur, placez les œufs, le poulet, la crème et le fromage. Salez et poivrez. Mixez le tout finement afin d'obtenir une pâte mousseline (pas trop liquide).
- Pour le montage des ravioles, abaissez la pâte au laminoir jusqu'au niveau 7 puis déposez une plaque sur la forme à raviole. Farcissez à l'aide d'une cuillère puis fermez avec une autre plaque de pâte. Découpez les raviolis et laissez-les sécher.
- Pour le pesto, coupez les courgettes en petits dés.
- Faites griller les pignons de pin à sec puis ajoutez du beurre de cuisson et l'huile. Saupoudrez un peu d'ail puis ajoutez les courgettes, le basilic, la crème, sel, poivre et muscade. Laissez compoter doucement à couvert (environ 20 minutes).
- Ajoutez enfin le parmesan puis passez au mixeur plongeur. Rectifiez l'assaisonnement. Conservez au chaud.
- Faites cuire les ravioles dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes. Egouttez.
- Dressez les ravioles sur une couche de pesto de courgettes et accompagnez de parmesan.

Remarque:

pour 60-65 ravioles



«No»