

Raviolis à La Buttercup



Temps de préparation : 55 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour 8 personnes :

Pâte :

- 200 gr de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile

Garniture :

- 250 gr de chair de Buttercup.
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de thym séché
- 8 cuillères à soupe de bouillon cube
- 6 olives noires
- 60 gr parmesan râpé
- vinaigre balsamique
- sel, poivre

Sauce :

- 200 gr de crème de crème fraîche

Raviolis à La Buttercup

- sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 blanc d'oeuf
- farine
- thym

Préparation :

1. Pour la pâte, mélangez la farine et l'oeuf avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte homogène et moelleuse
2. Couvrez d'un torchon humide et laissez reposer 1 heure
3. Couper la Buttercup et l'oignon en dés
4. Les faire revenir dans l'huile avec le thym
5. Verser le bouillon et laisser cuire 10 minutes
6. Battre jusqu'à obtenir la consistance d'une purée
7. Incorporer les olives hachées et le parmesan
8. Rectifier l'assaisonnement avec le vinaigre, le sel et le poivre
9. Laisser refroidir
10. Garnir la pâte de petits tas de purée de Buttercup en formant les raviolis
11. Réserver le reste pour la sauce
12. Mélanger le reste de purée avec la crème fraîche
13. Faire réduire à la casserole quelques minutes
14. Saler et poivrer
15. Faire cuire les raviolis 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante salé
16. Egoutter et servir couverts de sauce et parsemés de thym