Raviolis à la pintade et aux tomates

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Pesto de tomate 1000g

Bresc Purée d'ail grillé 325g

Bresc Purée de basilic 450g

Ingrédients

10

- 5 filets de pintade
- 125 g de pesto di pomodori Bresc
- 25 g de purée de basilic Bresc
- 500 g de farine italienne
- 5 gros œufs
- 125 g de strattu di pomodoro Bresc
- 500 g d'épinards sauvages lavés
- 25 g d'ail haché Bresc
- 25 g d'échalotes hachées Bresc
- 25 g de purée roasted garlic Bresc
- 3 dl de crème fraîche
- 3 dl de glace de volaille
- 125 g de beurre
- huile d'olive
- parmesan râpé
- sirop balsamique
- poivre et sel

Méthode de préparation

Casser les œufs et réduire en purée le strattu di pomodoro avec un mixeur plongeant. Mettre le tout dans le pétrin et pétrir en une pâte élastique.
L'envelopper dans un film plastique et laisser reposer pendant une heure. Passer dans la machine à pâte pour en faire des fines tranches.
Couper les filets de pintade en morceaux et mélanger avec la moitié de la crème fraîche, poivre, sel, purée de basilic et pesto di pomodori pour en faire une farce lisse.
Faire des raviolis à l'aide d'une planche à ravioli en plaçant les feuilles farinées sur la planche et en les pressant, les remplir maintenant avec la farce. Les enduire d'un peu d'eau et mettre l'autre feuille dessus, appuyer dessus. Fariner le tout, rouler avec le rouleau sur les bords et retirer les raviolis.
Porter le reste de la crème à ébullition avec la glace de volaille et l'ail grillé, et monter au beurre froid à l'aide d'un mixeur plongeant. Ne pas laisser bouillir. Porter une casserole d'eau à ébullition et y faire cuire les raviolis al dente.
Faire sauter entre-temps les épinards dans l'huile avec l'ail haché et saler et poivrer. Retirer les raviolis de l'eau et les préparer avec un peu d'huile d'olive, sel et poivre. Les servir sur un lit d'épinards avec la sauce mousseuse, le parmesan râpé et le sirop balsamique.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000