Velouté de tomate aux raviolis de basilic et mozzarella

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Herbes italiennes 450g

Bresc Purée de basilic 450g

Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Ingrédients

6

Pour la soupe

- 200 g d'échalotes hachées Bresc
- 8 g d'ail haché Bresc
- 1 c.à.s. d'Erbe Italiano Bresc
- 2 boîtes de tomates pelées de 400 g
- 500 g de tomate fraîche mûre concassée
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 0,5 l de crème fraîche
- ½ l de bouillon de légumes
- 5 g de persil plat
- 15 g d'oignon rouge haché

Pour les pâtes

- 10 g de purée de basilic Bresc
- 2 boules de mozzarella de bufflonne
- 200 g de farine italienne
- 2 gros œufs
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- huile d'olive
- poivre et sel

Méthode de préparation

Pour la soupe, faire revenir l'échalote sans la faire brunir et ajouter l'ail et un peu plus tard les herbes italiennes et le strattu di pomodoro. Ajouter les tomates fraîches et pelées et les faire cuire jusqu'à cuisson complète. Mouiller le tout avec le bouillon et faire bouillir pendant 30 minutes à feu doux, ajouter la crème et faire cuire un instant. Réduire la soupe en purée avec le mixeur plongeant, et saler et poivrer. Casser les œufs et réduire en purée le strattu di pomodoro avec un mixeur plongeant. Ajouter les deux dans le pétrin avec la farine italienne et pétrir en une pâte élastique. L'envelopper avec un film de plastique et laisser reposer pendant une heure. Passer les tranches dans la machine à pâtes. Détailler finement le fromage et préparer avec la purée de basilic et le piment.
Badigeonner légèrement les tranches de pâtes avec de l'eau, déposer le fromage dessus et couvrir d'une autre feuille, appuyer dessus, fariner et étaler les raviolis. Faire cuire les raviolis al dente et préparer avec un peu poivre, du sel et de l'huile d'olive.
Faire une soupe mousseuse avec le mixeur plongeant. Servir les raviolis dans une assiette creuse et verser la soupe par dessus. Garnir le tout de persil, d'oignon rouge et d'huile d'olive.

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