



Ravioli au sérac avec ragoût d'agneau à la Tradition Julen

Recette pour 4 à 6 personnes



Pâte fraîche

Une pâte faite maison est composée de farine, d'œufs, de sel et d'eau. Il existe d'innombrables recettes. Avec ou sans huile d'olive, avec différentes farines ou mélanges. Cette recette réussit à tous les coups et peut être utilisée pour toutes les sortes de pâtes.

Bon à savoir

- Les œufs devraient avoir la température ambiante.
- Tamiser la farine au préalable évite la formation de grumeaux en mélangeant.
- La pâte se pétrir plus facilement avec de l'eau tiède.
- Lorsque vous préparez des raviolis, transformer immédiatement la pâte après l'avoir déroulée.

Vous avez besoin de

- 400 g de farine (type 405) et d'un peu de farine pour étendre la pâte
- 4 œufs
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- eau

Préparation

1. Mettre la farine dans un bol avec une pincée de sel et former un puits au milieu.
2. Ajouter les œufs et l'huile d'olive et mélanger la farine de l'intérieur vers l'extérieur à l'aide d'une fourchette, ce qui donne une masse friable.
3. Pétrir la pâte à l'aide de la paume de la main d'abord dans un bol puis sur la table enfarinée jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique et brillante. Ajouter un peu d'eau si nécessaire et enfariner régulièrement vos mains. Une bonne pâte ne devrait pas coller aux mains!
4. Former une boule avec la pâte et envelopper dans un film alimentaire ou un linge. Laisser reposer à température ambiante env. 30 à 60 min. au maximum.

Etendre la pâte

Après avoir laissé reposer la pâte, saupoudrer la régulièrement de farine ainsi que la surface de travail. Diviser la pâte en 3 à 4 portions et étaler celle-ci à l'aide du rouleau à pâte pour en faire de fines plaques de pâte, en travaillant du centre vers le bord. Emballer à nouveau le reste de pâte dans un film alimentaire. L'épaisseur des disques de pâte dépend du type de pâtes désiré – pour les raviolis, une épaisseur de 2 mm est idéale. Si vous possédez une machine à pâtes, c'est elle qui fera le travail.

Raviolis au sérac avec beurre à la sauge

Vous avez besoin pour les raviolis

- 600 g de pâte
- Pour la farce*
- 750 g de sérac
 - 150 g de fromage râpé d'alpage
 - 2 jaunes d'œuf
 - sel, poivre, muscade

Pour le beurre à la sauge

- 60 g beurre
- 1 branche de sauge

Préparation

1. Bien presser le sérac dans un linge de cuisine. Mettre le sérac, le fromage d'alpage et 1 jaune d'œuf dans un bol et bien mélanger.
2. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade, mettre au frais.
3. Étaler les feuilles de pâte et les poser sur une surface de travail enfarinée.
4. Mettre la farce dans un sac à douille et former des boules de la grandeur d'une noix à intervalles de 4 à 5 cm, côte à côte sur deux feuilles de pâte.
5. Battre le deuxième jaune d'œuf et badigeonner la feuille de pâte non utilisée. Placer bord à bord la feuille de pâte avec le côté badigeonné contre le bas sur la feuille comprenant la farce.
6. Presser la pâte autour de la farce. Découper des raviolis à l'aide d'un emporte-pièce rond d'un diamètre de 8 cm.
7. Cuire les raviolis dans de l'eau légèrement salée et bouillante durant 4 à 5 minutes, laisser égoutter.
8. Faire fondre le beurre, arracher les feuilles de sauge et faire brièvement sauter.
9. Puis mélanger les raviolis dans le beurre à la sauge.

Ragoût d'agneau

Pour le ragoût d'agneau, vous avez besoin de

- 800 g d'épaule d'agneau préparé
- 15 g mélange de sel et poivre
- 20 g de farine blanche
- 100 g d'huile
- 100 g d'oignons pelés et hachés
- 10 g d'ail pelé et coupé
- 40 g de purée de tomate
- 200 g de vin blanc
- 600 g de fond d'agneau brun
- 250 g de jus de veau
- 1 petit sachet d'épices (genévrier – grains de poivre, feuilles de laurier)
- 10 g de féculé

Pour la garniture

- tomates confites
- croûtons de pain
- zestes de citrons

Préparation

1. Epicer les carrés de viande et les saupoudrer de farine.
2. Bien saisir les cubes de viande par portion dans de l'huile chaude.
3. Ajouter les oignons et l'ail et faire revenir.
4. Ajouter la purée de tomates et faire revenir.
5. Déglacer le tout avec du vin blanc et porter à ébullition.
6. Ajouter le fond d'agneau, le jus de veau et le petit sachet d'épices et laisser mijoter à petit feu au four à une température de 180 °C.
7. Enlever la viande et passer.
8. Cuire la sauce, lier à nouveau avec de la féculé si nécessaire.
9. Remettre la viande dans la sauce et assaisonner.