RECETTE

Herbs morenatural

RAVIOLI AUX ARTICHAUTS PARFUME AU THYM

THYMUS CITRIODORO AUREO

INGREDIENTS

Pour la pâte fraiche:
› 300 gr farine type 00
› 3 œufs
› sel

Pour assaisonner:
› 150 g de beurre
› thym 4 petites branches
› 80 g de Parmesan

Pour la farce
› 8 artichauts
› 160 g de ricotta
› 60 g Parmesan
› thym et marjolaine (1 branche)
› 4 cuillerées d'huile d'olive extra vierge
› un demi oignon et une gousse d'ail
› vin blanc un demi verre
› sel et poivre

TEMPS DE PREPARATION

Temps de préparation: 120 min

PROCEDURE

Prépare d'abord la pâte fraiche qui vous servira pour préparer les raviolis. Pendant que la pâte fraiche repose, occupez-vous de la farce. Lavez et couper les artichauts. Hacher finement l'oignon et faite la cuire à feu très doux pendant environ 15 minutes avec 4 cuillerées d'huile et la gousse d'ail écrasée ou finement hachée. Quand l'oignon sera devenu transparent ajouter les artichauts et faites-les dorer; Vers la moitié de la cuisson ajouter le vin blanc et salez. Une fois cuits, hachez-les grossièrement et ainsi obtenu une crème mettez-la dans un bol et ajoutez la ricotta, les feuilles fraiches de marjolaine et de thym hachées, et enfin le fromage râpé. Mélangez le tout et occupez-vous maintenant de la pâte fraiche. Etirez la pâte en feuille plutôt fine, coupez la en bandes de 10cm de large, posez au milieu la farce et refermez les feuilles sur elles-mêmes. Faites une légère pression avec les doigts autour de la farce de manière à faire sortir l'air de l'intérieur. A ce point avec une roulettes couper les raviolis. Au fur et à mesure que vous préparez les raviolis aux artichauts posez-les sur une toile enfarinée. Une fois prêts, faites les bouillir dans de l'eau salée; pendant que les raviolis cuisent, faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez le thym frais. Quand les raviolis seront cuits, égouttez-les et faites-les sauter dans le beurre aromatisé, pendant quelques minutes. Mettez-les dans les assiettes et décorez avec quelques feuilles de thym et comme touche finale saupoudrez avec du parmesan.

adv | www.castigamatti.com