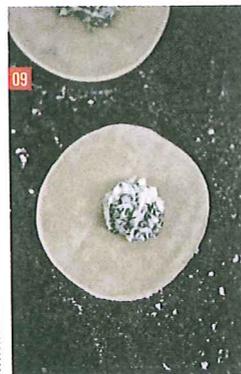
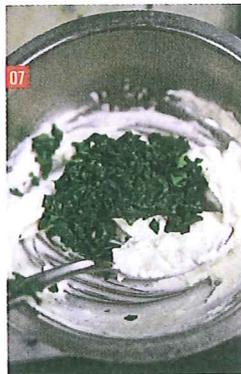
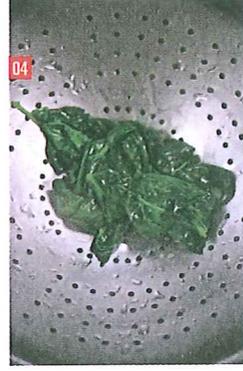


COMMENT FAIRE...

132

LES BASES - LES CONSERVES - LES GARNITURES - LES SALADES - LES PLATS



LES RAVIOLES DE RICOTTA ET ÉPINARDS

Ingédients pour 3 personnes - 12 ravioles:

100 g d'épinards en branches, 50 g de ricotta, 20 cl de vin jaune, pâte à ravioles, huile de noisettes, 10 g de beurre, quelques noisettes torréfiées, 50 g de parmesan.

Équeutez et lavez les épinards⁽¹⁾. Dans une poêle, faites mousser le beurre et assaisonnez avec une gousse d'ail épluchée piquée au bout d'une fourchette⁽²⁾. Faites **tomber** les épinards pendant 1 minute⁽³⁾. Égouttez⁽⁴⁾ et hachez finement⁽⁵⁾. Fouettez la ricotta pour la détendre⁽⁶⁾. Mélangez les épinards à la ricotta⁽⁷⁾. Salez et poivrez. Faites réduire le vin jaune⁽⁸⁾. À l'aide d'un mixeur à mains, montez au beurre et à l'huile de noisettes. Versez dans un **cul-de-poule** un peu de sauce. Détaillez des cercles de pâte à raviole sur un plan de travail fariné. Posez une cuillère à café du mélange épinards/ricotta au centre de chaque cercle de pâte⁽⁹⁾. **Mouillez** les bords au pinceau, pliez, soudez⁽¹⁰⁾ et réservez. Faites cuire les ravioles dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 1 minute. Égouttez⁽¹¹⁾ et déposez-les dans le **cul-de-poule** contenant un fond de sauce⁽¹²⁾ pour éviter qu'elles collent entre elles. Servez dans une assiette creuse avec la sauce au vin jaune bien chaude, quelques noisettes **concassées** et du parmesan râpé.

