

Raviolis à l'Emmentaler traditionnel et aux pruneaux du Jura tabulaire

Recette de Markus Schenk, Restaurant Corso, St-Gall

Ingrédients (4 Pers.)

Pâte à nouilles

100 g de farine de seigle biologique

100 g de farine de blé dur biologique

50 g de farine blanche bio

1 œuf

1 jaune d'œuf


Un peu d'eau

Un filet d'huile de colza

Mélanger tous les ingrédients, former une boule et laisser reposer pendant 1 heure.

Remplissage

200 g de crème bio

100 g d'Emmentaler traditionnel 

Sel, poivre

Chauffer la crème et y faire fondre l'Emmentaler grossièrement râpé. Saler, poivrer.

Espuma au beurre noisette

2 pommes de terre moyennes

1 l de bouillon de légumes

200 ml de crème bio

100 g de beurre

Sel, poivre, muscade

Pruneaux du Jura tabulaire 

Préparation

1. Couper les pommes de terre en petits morceaux et les cuire dans le bouillon de légumes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Mélanger les pommes de terre avec environ 450 g de liquide de cuisson et 200 ml de crème biologique. Chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une teinte noisette, ajouter au mélange et assaisonner. Remplir un siphon, ajouter 2 cartouches et garder au chaud.
2. Abaisser finement la pâte à nouilles, découper des ronds à l'emporte-pièce et les farcir du mélange à l'Emmentaler. Faire cuire dans de l'eau bouillante salée, disposer dans une assiette creuse, verser l'espuma au beurre noisette sur les raviolis et parsemer d'un demi-pruneau du Jura finement coupé. Terminer en râpant de l'Emmentaler sur le plat.