Ravioli de brasato au beurre à la sauge

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 40 min
Temps actif: 1 h 10 min
Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

Pâte

150 g	farine de blé blanche
150 g	semoule de blé
	sel
3	œufs
2 cs	huile d’olive

Farce

500 g	épaule de bœuf suisse
2	carottes
1	petit poireau
150 g	céleri
2	échalotes
2	gousses d’ail
2 cs	huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL
1 cs	purée de tomates
3.5 dl	vin rouge
2	filets d’anchois
2 brins	romarin
3 brins	thym
	sel
	poivre du moulin
60 g	beurre
3 brins	sauge
80 g	Sbrinz

Valeurs nutritives

1 portion (sans la salade) contient env.:

883	kcal
50 g	de protéines
61 g	de glucides
40 g	de lipides

Contient du gluten
sans lactose

Conseil

Tu peux également utiliser des restes de rôti pour préparer cette farce.

Préparation

1. Pour la farce, couper l'épaule de bœuf en gros dés. Peler les légumes, y compris l'ail, et les couper en tout petits dés. Dans une cocotte à feu vif, saisir la viande pendant 3-4 minutes dans l'huile chaude sur tous les côtés, la sortir, la saler et la réserver.

2. Faire revenir les dés de légumes dans la graisse de cuisson pendant 3 minutes env., ajouter la purée de tomates et laisser cuire env. 3 minutes supplémentaires. Ajouter le vin rouge et porter à ébullition. Détacher les sucs de cuisson du fond avec une cuillère en bois.

3. Ajouter la viande et les filets d'anchois, couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant 90 minutes env., jusqu'à ce que la viande soit tendre. Mélanger régulièrement pendant la cuisson. Ajouter du liquide si nécessaire.

4. Détacher les feuilles des brins de romarin et de thym, les hacher finement et les incorporer.

5. Effilocher très finement la viande dans la sauce avec deux fourchettes pour obtenir une farce homogène. Saler et poivrer généreusement.

6. Mélanger la farine, la semoule et le sel, puis disposer le tout en fontaine sur une surface de travail. Verser les œufs et l'huile d'olive dans le creux et commencer par mélanger avec une cuillère en bois. Réunir la préparation avec les mains et la travailler 4-5 minutes avec le dos des mains jusqu'à obtenir une pâte souple. Laisser reposer 30 minutes sous un saladier préalablement rincé à l'eau chaude.

7. Étaler la pâte par portions sur une surface farinée jusqu'à ce qu'elle ait 1-2 mm d'épaisseur. Les morceaux de pâte devraient si possible être de mêmes dimensions.

8. Disposer 1-3 cc de farce à 1-2 cm d'espacement (selon la taille des raviolis) sur chaque feuille de pâte.

9. Bien humidifier les bords et couvrir d'une seconde feuille de pâte.

10. Bien presser la pâte entre la garniture et la couper au couteau ou à la roulette.

11. Plonger les raviolis dans l'eau bouillante et les cuire 2-4 minutes. Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits.

12 Faire chauffer le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il commence à brunir. Ajouter la sauge, y faire revenir brièvement les raviolis et servir avec le Sbrinz fraîchement râpé.

Accompagner d'une salade verte.