

RAVIOLIS À LA BETTERAVE ROUGE ET AU BEURRE DE PISTACHE

INGREDIENTS

Pour 25 pièces environ

Pâte:

300 g de farine
1/2 cc de sel
3 oeufs
1-2 cs d'huile
Eau

Farce:

250 g de betteraves rouges,
cruées, parées, râpées
sur la râpe Bircher et
soigneusement essorées
50 g de pain blanc sans croûte coupé en petits dés
200 g de cottage cheese nature soigneusement
égoutté
50 g de sbrinz fraîchement râpé
Un peu de vinaigre balsamique
1 cc de graines de coriandre concassées, selon les
goûts
Sel, poivre

Beurre de pistache:

2 cs de pistaches grossièrement hachées
50 g de beurre
Sel, poivre
50 g de sbrinz râpé en copeaux



PREPARATION

1 Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer progressivement les oeufs avec une cuiller en bois. Ajouter l'huile et autant d'eau que nécessaire pour obtenir une pâte souple et homogène. Envelopper dans de l'aluminium ménager et laisser reposer durant 2 heures.

2 Pour la farce, mélanger les betteraves rouges et le pain, puis laisser brièvement reposer. Ecraser soigneusement avec une fourchette. Incorporer le cottage cheese, le sbrinz, le vinaigre et les graines de coriandre. Saler et poivrer.

3 Abaisser très finement la pâte. Couper en carrés (8 cm de côté) et humecter les bords à l'eau. Masquer la moitié des abaisses de pâte de farce et recouvrir avec l'autre moitié. Presser les bords pour faire adhérer.

4 Pour le beurre de pistache, griller les pistaches sans graisse. Ajouter le beurre, saler et poivrer.

5 Pocher les raviolis "al dente" durant 4 minutes environ dans de l'eau salée légèrement frémissante. Passer et laisser soigneusement égoutter. Dresser sur des assiettes creuses bien chaudes. Arroser de beurre de pistache et parsemer de sbrinz.