

LES RAVIOLES FINGER D AGNEAU DE MARC VETRI

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/ravioles-agneau/>

De délicieuses ravioles allongées et originales, de Marc Vetri

Chef : Marc Vetri

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Plat De Pâtes Italiennes, Plat Salé, Viande,

Ingrédients

*Vande

500 grammes de Viande d'Agneau Poids de la viande sans les os !

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Farine

40 grammes de Beurre

*Légumes

1 Carotte

1 Oignon

2 Branches de Céleri

*Jus

0,3 Litre de Vin Rouge

de l'Eau

1 Brindille de Romarin

500 grammes de Tomates Je prends des tomates pelées en boîte

*Sauce Ragù

1 Oeuf 50 grammes

37 grammes de Parmesan

*Pâte à Raviole

500 grammes de Pâte à Ravioles Pour les recettes, voir ICI. C'est le poids des pâtes fraîches juste réalisées manuellement. Si vous prenez des pâtes à lasagne sèches du commerce, compter moins de poids

Moitié

*Vande

250 grammes de Viande d'Agneau Poids de la viande sans les os !

LES RAVIOLES FINGER D AGNEAU DE MARC VETRI

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Farine

20 grammes de Beurre

*Légumes

1/2 Carotte

1/2 Oignon

1 Branche de Céleri

*Jus

0,1 Litre de Vin Rouge

de l'Eau

1/2 Brindille de Romarin

250 grammes de Tomates Je prends des tomates pelées en boîte

*Sauce Ragù

1/2 Oeuf 25 grammes

18,5 grammes de Parmesan

*Pâte à Raviole

250 grammes de Pâte à Ravioles Pour les recettes, voir ICI. C'est le poids des pâtes fraîches juste réalisées manuellement. Si vous prenez des pâtes à lasagne sèches du commerce, compter moins de poids

Double

*Vande

1 kilogramme de Viande d'Agneau Poids de la viande sans les os !

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

1 pincée de Farine

80 grammes de Beurre

*Légumes

2 Carottes

2 Oignons

4 Branches de Céleri

*Jus

0,7 Litre de Vin Rouge

de l'Eau

2 Brindilles de Romarin

1 kilogramme de Tomates Je prends des tomates pelées en boîte

*Sauce Ragù

2 Oeufs 100 grammes

74 grammes de Parmesan

*Pâte à Raviole

LES RAVIOLES FINGER D AGNEAU DE MARC VETRI

1 kilogramme de Pâte à Ravioles Pour les recettes, voir ICI. C'est le poids des pâtes fraîches juste réalisées manuellement. Si vous prenez des pâtes à lasagne sèches du commerce, compter moins de poids

Instructions

Cuisson au fourneau

1. Dans une cocotte, commencer par faire fondre du Beurre (40 g)
2. Pendant ce temps, saler (1 pincée) et poivrer (1 pincée) la Viande d'Agneau (500 g), puis saupoudrer avec de la Farine (1 pincée) sur toutes les faces de la viande
3. Monter la puissance à feu moyen/fort
4. Ajouter la Viande d'Agneau (500 g), et faire dorer sur toutes les faces pendant environ 5/10 minutes. (Rappel : ne pas piquer la viande avec une fourchette ! Cela crée des trous par lesquels les jus de la viande s'échappent, ce qui assèche la viande)
5. Retirer la viande et réserver (éventuellement, envelopper de papier aluminium)
6. Faire un mirepoix : Tailler en petits dés la Carotte (1), l'Oignon (1) et les Branches de Céleri (2)
7. Monter la puissance à feu fort
8. Ajouter le mirepoix à la cocotte
9. Racler sans cesse le fond, afin de récolter les sucs : ils apportent beaucoup de saveur !
10. Si vous ne grattez pas, ces sucs caramélisés risquent de brûler, et de donner au contraire un gout de brûlé !
11. Cuire pendant 8 minutes en raclant souvent le fond de la cocotte
12. Verser le Vin Rouge (0,3 Litre) et déglacer
13. Dans un sachet à herbes, placer la Brindille de Romarin (1) et fermer, puis ajouter
14. Ajouter les Tomates (500 g), puis concasser (j'achète des tomates pelées en boîte. Si vous prenez des tomates fraîches, il faudra les mixer au préalable pour les réduire en purée)
15. Replacer la viande dans la cocotte
16. Couvrir avec de l'Eau, à hauteur de moitié de la viande

Cuisson au four

17. La cuisson au four se fait à couvert : Poser le couvercle sur la cocotte
18. Si votre marmite n'a pas de couvercle, il faudra recouvrir de papier aluminium
19. Cuire au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) de 2 heures à 3 heures (vérifier que votre cocotte est résistante au four !)
20. Après la cuisson au four, la viande est sublime !
21. Vous pouvez retirer le gras autour de la viande si vous le souhaitez

Préparation de la sauce 'Ragù'

22. Avec une louche, prélever 3/4 de la sauce restante dans la cocotte et transférer dans un robot à lame ('robot coupe') ou dans un mini robot (hachoir électrique)

LES RAVIOLES FINGER D AGNEAU DE MARC VETRI

23. Mixer

24. Reverser la viande hachée dans la cocotte et mélanger : on obtient une sauce lisse, un peu épaissie, mélangée avec un peu de légumes non hachés, et c'est parfait ainsi

25. Prendre une moitié de la viande, la découper grossièrement, puis la placer dans un robot à lame ('robot coupe')

26. Ajouter dans le robot l'Oeuf (1) et du Parmesan (37 g)

27. Mixer

28. Verser dans la cocotte et mélanger

29. La sauce 'Ragù' est prête !

Préparation de la Farce

30. Il reste la moitié de la viande (qu'on avait mise de côté) : on la mixe dans un robot à lame ('robot coupe')

31. Elle ne doit être ni trop liquide ni trop sèche : si elle est trop sèche, ajouter un peu de sauce pour la liquéfier (mais pas trop !!)

32. Placer cette farce dans une poche à douilles, munie d'une douille lisse. Pour la douille, prendre 1 cm de diamètre

Il y a plusieurs recettes de pâte à ravioles sur le blog, à vous de choisir

Les pâtes maison

33. Si vous faites vous-mêmes les pâtes, réaliser la pâte à ravioles et filmer au contact avec un film alimentaire étirable

34. Laisser reposer 30 minutes

35. Fariner la pâte sur les deux faces

36. Etaler avec un rouleau à pâtisserie

37. Laminer avec un "laminoir", soit manuel (avec manivelle) ou motorisé (genre Kitchen Aid comme sur les photos)

38. Laminer plusieurs fois, en diminuant la largeur des rouleaux. Si vous utilisez un kitchen aid comme moi, je lamine du numéro 1 jusqu'au numéro 4 ou 5

Les pâtes du commerce

39. Si vous voulez aller plus vite, il suffit d'acheter des pâtes à lasagne (droites et non ondulées) dans le commerce, et de les faire cuire puis de procéder aussitôt

Assemblage

40. Fariner assez généreusement votre plan de travail (sinon la pâte colle)

41. Poser les bandes de Pâte à Ravioles d'environ 7 cm à 10 cm de hauteur

42. Déposer des "tubes" de farce avec la poche à douilles, en laissant un espace avec le bord

43. Espacer les "tubes" d'environ 3 cm à 4 cm

44. Passer un doigt mouillé entre les "tubes" afin d'humidifier (va servir de colle à la pâte)

45. Déposer une deuxième bande de pâte

46. Appuyer avec un crayon entre les fingers, afin de coller les deux pâtes

47. Puis, à l'aide d'une roulette, (si possible dentée), découper des rectangles

LES RAVIOLES FINGER D AGNEAU DE MARC VETRI

48. Pour manipuler ces ravioles finger, le plus simple est d'utiliser une lame plate, comme celle d'un couteau ou d'une spatule coudée

49. Voilou ! Vos ravioles finger sont prêtes pour la cuisson !

Cuisson

50. Cuire dans une grande casserole d'eau légèrement salée

51. Les ravioles sont cuites quand elles remontent en surface

52. Sortir et égoutter

53. Puis il suffit de refaire chauffer avec la sauce, puis de servir !