



RAVIOLI AUX ÉPINARDS AVEC DE LA FETA ET DU PESTO



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LA PÂTE

1 kg Farine tout usage
4 Œuf(s) complet(s)
60 ml Huile d'olive
90 g Concentré de tomates
Sel
Noix de muscade

POUR LA FARCE

100 g QimiQ Sauce Base
35 g Oignon(s), coupé en petits dés
15 g Ail, coupé en petits dés
200 g Épinards, frais, haché
250 g Feta, émietté
2 Jaune(s) d'œuf
50 g Parmesan, râpée
20 g Pignons, grillé
20 g Chapelure
Sel
Poivre
5 g Pernod [anissette]
Noix de muscade, moulues

POUR LA GARNITURE

Pesto de basilic
Feta

PRÉPARATION

1. Pour la pâte: place tous les ingrédients dans un mixeur et un crochet pétrisseur de pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogénéité.
2. Placer la pâte dans un sac sous vide et fermer le joint à 95%. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
3. Pour la farce: faire revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les bonnes feuilles d'épinards et les faire sauter. Laisser refroidir.
4. Ajouter le QimiQ Sauce Base et les ingrédients restant et bien mélanger.
5. Étirer la pâte légèrement et découper des cercles de 7 cm de diamètre. Placez une cuillère de farce dans le centre de moitié des cercles de pâte, couvrir avec les cercles restants et presser les bordures ensemble fermement avec une fourchette.
6. Cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
7. Servir avec la sauce au pesto garnie de feta émietté.