



VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET RAVIOLES TYROLIENNES À LA VIANDE FUMÉE



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Peut être réchauffé sans problème
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE VELOUTÉ

250 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
50 g	Oignon(s), finement hachées
50 g	Lard fumé, coupé en petits dés
5 ml	Huile de germes de maïs , pour cuisson
300 g	Pommes de terre, à chair farineuse
750 ml	Bouillon de légumes
	Sel
	Poivre
	Cumin
	Marjolaine

POUR LA PÂTE DES RAVIOLES

125 g	Farine, sans levure
80 g	Pommes de terre, cuit
100 ml	Eau
	Huile d'olive
	Sel
	Poivre
	Noix de muscade, râpée

POUR LA GARNITURE DES RAVIOLES

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Viande fumée, coupé en dés
30 g	Fromage frais
20 g	Ciboulette, finement hachées
20 g	Raifort, râpée
	Huile végétale, pour frire

PRÉPARATION

1. Pour le velouté, faire saisir les oignons et le lard dans l'huile. Ajouter les pommes de terre, mouiller avec le bouillon de légumes, assaisonner et bien faire cuire. Réduire en purée avec un bâton-mixeur. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré, réchauffer et remixer avant de servir.
2. Pour la pâte des raviolis, mélanger tous les ingrédients et pétrir afin d'obtenir une pâte lisse.
3. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
4. Abaisser la pâte en carré et couper en deux. Déposer des petits tas de la garniture grands comme une noix à un doigt l'un de l'autre sur une moitié de la pâte. Plonger les doigts dans l'eau et humidifier les intervalles entre les petits tas. Recouvrir avec la deuxième moitié de la pâte et bien appuyer entre les petits tas afin de fermer chaque ravioli. Découper les raviolis à l'emporte-pièce rond.
5. Faire frire les raviolis dans l'huile très chaude et les servir dans le velouté de pommes de terre.