



Hôtel*** Restaurant
23 Place Saint Michel
Jurigny sous Andaine
61140 Jurigny Val d'Andaine

Raviole Végétale / Ortie, Rhubarbe

Recette pour 20 ravioles

Pâte à ravioles : * 200 g de farine

* 70 g de purée d'ortie

* 6 g de sel

* 30 g de jaune d'œuf

* 5 g huile d'olive

Pâte à ravioles : * ortie 500 g

* épinards 300 g

* menthe 10 feuilles

* brunoise de rhubarbe 1 bâton

* 1/4 de litre de bouillon de volaille

* beurre 50 g

* mélange d'herbes et fleurs de saison

Pour la pâte à ravioles :

*Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur,
Tourner avec le crochet 10 minutes à vitesse moyenne
Laisser reposer 1 heure au frais
Abaisser et détailler à l'emporte pièce*

*Suer les épinards au beurre, ajouter les feuilles de
menthe, 100 g d'orties, la moitié de la rhubarbe
Egoutter*

Ebouillanter les orties et réduire en pulpe

Garnir les pâtes à raviole avec le mélange épinard

Pocher les ravioles 2 minutes dans le bouillon

*Détendre la purée d'ortie avec le bouillon et monter au
beurre*

Dresser la raviole, ajouter le beurre d'ortie

*Finir avec la salade d'herbes et la brunoise de
rhubarbe*