

## **RAVIOLIS AU JAUNE D'ŒUF A LA RICOTTA AVEC BEURRE BRUN ET SAUGE**

29 SEPTEMBRE 2017

CERVO MOUNTAIN BOUTIQUE RESORT – RECETTE DE CHEF DE CUISINE  
MARKUS KÖSSLER

Notre interprétation de la bonne cuisine piémontaise de l'Italie du Nord sont les raviolis au jaune d'œuf à la ricotta. Le beurre noisette à la sauge donne au plat ce petit quelque chose. Durant les mois d'hiver, nous vous recommandons également de servir les raviolis avec du beurre de truffe.





*Zermatt. No matter what®*

Recette pour 4 personnes (2 raviolis par personne)

## INGRÉDIENTS PÂTE À RAVIOLIS

120g	semoule
240g	farine de blé
3	jaunes d'œuf (90g)
2	œuf (100g)
se	sel

## PRÉPARATION PÂTE À RAVIOLIS

- Mélanger tous les ingrédients de la pâte à raviolis dans une machine à pâte
- Envelopper la pâte dans une pellicule plastique et laisser reposer pendant deux heures

## INGRÉDIENTS MASSE DE RICOTTA

300g	ricotta
165g	philadelphia
4g	sel
2g	noix de muscade
1g	poivre blanc
un peu de	jus de citron

## PRÉPARATION MASSE DE RICOTTA

- Sécher la ricotta pendant 1 heure à 150°C au four (elle brunit)
- Mettre dans un récipient de mélange et incorporer les ingrédients restants

## PRÉPARATION PÂTE À RAVIOLIS & MASSE DE RICOTTA

- Étaler la pâte à une épaisseur de 1mm.
- Avec une moule annulaire découper 12 cercles d'un diamètre de 10cm (couvercle) et 12 cercles d'un diamètre de 8cm (fond)
- Au centre de la découpe du fond, étaler un cercle de ricotta en laissant un bord de 1 cm sur le pourtour
- Séparer le jaune d'œuf du blanc d'œuf
- Placer le jaune d'œuf dans le cercle et enduire le bord extérieur avec le blanc d'œuf
- Poser délicatement le couvercle, presser fermement avec les doigts



*Zermatt. No matter what.*

## INGRÉDIENTS BEURRE BRUN AVEC SAUGE

200g	de beurre
40g	de sauge

## PRÉPARATION BEURRE BRUN ET DE LA SAUGE (ÉGALEMENT DÉSIGNÉ PAR BEURRE NOISETTE)

Faire cuire lentement le beurre à basse température et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il devienne brun clair. Passer ensuite le beurre fondu à travers une étamine puis garder au chaud

## OEUFS POUR LA FARCE

8 œufs du pays

## FINALISATION

- Porter une casserole d'eau à ébullition et saler légèrement
- Verser avec précaution les raviolis et laisser mijoter 3-4 minutes
- Sortir prudemment les raviolis et dresser dans une assiette creuse
- Réchauffer le beurre brun et y ajouter la sauge finement hachée et monter en température jusqu'à ce que le beurre commence à mousser. Répartir par-dessus les raviolis et épicer avec de la fleur de sel

## SUGGESTION DE VIN

Le Rouge (Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah, Cabernet Franc)  
Nicolas Zufferey  
Cave des Bernunes, Sierre  
2014

ou

Petite Arvine Z Reserve  
Ludovic Zermatten  
Z-vins, St. Séverin  
2012

## CONSEILS POUR LE CERVO PURO

Le restaurant, avec ses 14 points Gault et Millau et sa grande terrasse ensoleillée convivial attisent la curiosité et un examen de la carte variée ouvre l'appétit, grâce à son flair alpin et sa touche d'Italie du Nord. On y trouve des délices frais du marché issus d'une production durable ainsi qu'une grande sélection de vins.