



Pâte à nouilles verte roulée



Pâte à nouilles verte roulée

Appareil Gaggenau : four à vapeur

Température : 100 °C/pour gratiner : 180 °C

Degré d'humidité : 100 %/0 %

Préparation : 60 minutes,
dont 20 minutes de cuisson

Recette pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte :

300 g de farine type 405 ou 150 g de semoule de blé dur et 150 g de farine

3 œufs

1 c. à café de sel

Farine pour étendre ou suivant

l'épaisseur de la pâte souhaitée

300–400 g de pâte à nouilles toute prête

Ingrédients pour la farce :

50 g de beurre

500 g d'épinards nettoyés

1 gousse d'ail hachée

100 g de parmesan fraîchement râpé

250 g de ricotta

1–2 c. à soupe de jus de citron

Sel

Poivre noir frais moulu

Ingrédients pour la sauce tomate :

2 échalotes coupées en petits dés

2 gousses d'ail hachées

750 g de tomates pelées et coupées en petits dés

2 c. à soupe d'huile d'olive

100 ml de vin rouge

Sel

Poivre noir frais moulu

Préparation : Faire une pâte à nouilles souple et ferme avec les ingrédients, envelopper dans une feuille fraîcheur et laisser reposer **20 minutes**. Entre-temps, faire revenir les échalotes et l'ail dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajouter les dés de tomates et faire mijoter pendant **10 minutes** jusqu'à ce qu'ils se défassent. Mouiller avec le vin rouge, saler et poivrer.

Blanchir les épinards lavés dans le four à vapeur Gaggenau à **100 °C**, degré d'humidité à 100 % pendant **4 minutes**, hacher ensuite grossièrement. Faire fondre la moitié du beurre, faire revenir l'ail, verser dans un plat avec les épinards et laisser refroidir. Mélanger à la ricotta, aux citrons et à la moitié du parmesan. Saler et poivrer. Partager la pâte en deux et étendre au rouleau/à la machine pour former des rectangles de 25 x 35 cm.

Répartir régulièrement l'appareil

d'épinards et de fromage avec une palette sur les pâtes et enrouler comme un strudel. Verser la sauce tomate dans un plat à gratin. Couper les rouleaux en morceaux de 5 cm et les poser dans la sauce, surface coupée vers le haut. Saupoudrer les rouleaux du fromage restant, y répartir le reste du beurre en petits morceaux. Faire cuire les rouleaux dans le four à vapeur préchauffé à **100 °C**, degré d'humidité à 100 % pendant **10 minutes**. Indiquer ici temps de cuisson court et confirmer. Lorsque la minuterie sonne, régler le degré de vapeur sur 0 % et laisser gratiner les pâtes env. **10 minutes** à **180 °C** jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

Recommandation : Il est très facile de peler les tomates avec la vapeur. Préchauffer pour cela le four à vapeur à **100 °C**. Entailler les tomates en croix et enlever le vert. Disposer les tomates dans le panier à trous et cuire à l'étouffée dans le four à vapeur, degré d'humidité à 100 %, **3 à 6 minutes** suivant l'épaisseur et la fermeté de la peau des tomates. Indiquer temps de cuisson court et confirmer. Lorsque la minuterie se déclenche, actionner le séchage de la vapeur, retirer les tomates, plonger dans l'eau froide et peler.