

Ravioles aux épinards.



Température : 100°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de feuilles d'épinards ou 300 g d'épinards surgelés, décongelés et essorés
1 œuf
300 g de fromage frais (ricotta, mascarpone ou Philadelphia)
Sel, poivre du moulin, noix de muscade fraîchement râpée
2 gousses d'ail écrasées
2-4 rouleaux de pâte à raviolis, selon la forme et la taille de raviolis souhaitées, ou pâte faite maison

Pour le beurre à la sauge

200 g de beurre
30 feuilles de sauge
Parmesan fraîchement râpé

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Mettez environ 1 litre d'eau et 2 à 3 cuillères à soupe d'huile dans le plat Gastro Norm non perforé et insérez le plat dans le four à vapeur.
- Lavez les épinards frais et faites-les blanchir 3 à 4 min dans le four à vapeur préchauffé dans le plat Gastro Norm perforé.
- Essorez bien les épinards et hachez-les finement. Mélangez-les avec l'œuf, le fromage frais et les épices.
- Pour les raviolis, abaissez la pâte sur le plan de travail. Avec un emporte-pièce, découpez des morceaux de pâte à la forme et à la taille souhaitées. Répartissez la farce sur une moitié de chaque morceau de pâte.
- Humidifiez les autres morceaux de pâte à l'aide d'un pinceau et posez-les par-dessus la farce. Appuyez bien sur les contours de la pâte.
Remarque : toujours appuyer de la farce vers l'extérieur pour que l'air puisse s'échapper de sorte que les raviolis n'éclatent pas en cuisant à la vapeur.

- Mettez les raviolis dans le four à vapeur dans le plat rempli d'eau chaude et cuisez à la vapeur pendant 8 à 10 min selon la taille et la cuisson souhaitées. Faites cuire dans deux plats si vous préparez un grand nombre de raviolis.
- Dressez les raviolis sur un plat ou sur des assiettes préchauffées et répartissez dessus la sauce au beurre avec les feuilles de sauge et les copeaux de parmesan.
- Pour le beurre à la sauge, réchauffez le beurre dans une poêle. Faites-y cuire les feuilles de sauge pendant 2 à 3 min pour qu'elles deviennent croustillantes.