



RAVIOLES DE BETTERAVE

avec le chef Glodi Limangi

INGRÉDIENTS

- 2 betteraves rouges de taille moyenne
- 2 c. à soupe de fromage frais
- 4 pincées de sel fin
- 4 tours de moulin à poivre
- Le zeste d'un citron vert
- 4 grosses pincées de persil frais haché
- 2 c. à soupe d'huile de noix
- Le jus d'un demi citron

PRÉPARATION

Betteraves

- 01.** Préchauffer le four à 180 °C.
- 02.** Envelopper les betteraves individuellement dans du papier aluminium afin de former une papillote hermétique.
- 03.** Déposer les papillotes sur une plaque et cuire au four pendant env. 1h15, ou jusqu'à ce que les betteraves soient bien tendres à cœur.
- 04.** Laisser refroidir complètement, puis retirer la peau.
- 05.** À l'aide d'une mandoline, tailler les betteraves en fines tranches régulières.

Préparation de la farce

- 06.** Dans un bol, mélanger le fromage frais avec le sel, le poivre, le zeste de citron vert, le persil haché, l'huile de noix et le jus de citron.
- 07.** Mélanger soigneusement jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- 08.** Transférer la farce dans une poche à douille, puis réserver au réfrigérateur jusqu'au moment du montage.

Réalisation des ravioles

- 09.** Déposer une petite quantité de farce au centre de chaque tranche de betterave.
- 10.** Replier délicatement trois côtés vers le centre afin de former une raviole en forme de pyramide.





DRESSAGE

- 01.** Disposer harmonieusement les ravioles de betterave dans les assiettes.
- 02.** Ajouter un léger filet d'huile de noix.
- 03.** Décorer avec quelques pousses ou jeunes herbes de saison.
- 04.** Servir frais.

