



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Pelmeni et purée d'asperges

Recette pour 6 personnes



Ingrédients

600 g de farine

300 g d'œufs

12 g de purée d'ail des ours

6 ml d'huile d'olive

270 g de bœuf haché

210 g de porc haché

120 g d'agneau haché

60 g d'œufs

10 g de sel

5 g de poivre

12 ml de glace ou d'eau glacée

80 g d'oignons

15 g d'ail

1-2 feuilles de laurier

700 g de queues d'asperges vertes

170 g d'herbes fraîches

12 ml de vinaigre

9 g de sel et poivre

Mise en place

1. Mettez les oignons et les gousses d'ail dans un blender et mixez-les pour obtenir une pâte onctueuse.
2. Mélangez les trois farces, les oignons et l'ail hachés, ajoutez un peu d'eau froide, du sel et du poivre et mélangez bien.
3. Mettez la farine dans un grand saladier.
4. Percez un puit et ajoutez un œuf, puis versez délicatement la purée d'ail des ours et l'huile d'olive sans oublier de mélanger.
5. Mélangez jusqu'à ce qu'elle devienne homogène.
6. Pétrissez la pâte avec les mains jusqu'à l'obtention d'une boule lisse et élastique, si elle ne l'est pas, pétrissez à nouveau. Si la pâte colle trop à vos mains, ajoutez un peu de farine, si elle est trop sèche rajoutez un peu d'eau.
7. Couvrez la pâte avec une serviette et laissez reposer dans le réfrigérateur pendant 30 min.
8. Façonnez la pâte en boulettes de la grosseur d'un oignon et travaillez chaque boulette avec vos mains sur une surface farinée.
9. Puis utilisez un rouleau à pâtisserie pour aplatir les boules de pâte en une forme ronde. Si la pâte colle au rouleau, saupoudrer la avec un peu de farine.
10. Roulez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne très fine, pas plus de 2 mm.
11. Découpez des disques avec un verre de 7 cm de diamètre environ.
12. Mettez une cuillerée de farce sur chaque cercle de pâte, pliez le disque en demi-lune et bien sceller les bords pour enfermer la viande.

Prendre le large en cuisinant

Pelmeni et purée d'asperges

Recette pour 6 personnes



13. Joignez ensuite les deux pointes et pincez encore.

14. Portez à ébullition une casserole, ajoutez du sel, 1-2 feuilles de laurier et quelques grains de poivre noir.

15. Plongez les pelmenis un par un et remuez légèrement pour éviter que les raviolis ne collent au fond de la casserole.

16. Lorsque les raviolis montent à la surface de l'eau baissez le feu et faites cuire pendant 5 min environ. Pour vérifier si les pelmenis sont prêts, prenez-le et coupez en deux. Si la farce est grise, ils sont prêts.

Purée de queue d'asperge :

17. Faites bouillir les asperges vertes croquantes et faites les refroidir dans de l'eau glacée pour garder la couleur verte de l'asperge.

18. Mixer les queue d'asperge avec des herbes fraîches, comme du persil, ciboulette, ail des ours, basilic ou origan. Assaisonnez et ajoutez une pointe de très bon vinaigre.

Bonne dégustation !
Simon Favre