

RAVIOLES DE MUNSTER SUR LIT DE SALADE (MINSCHTER)

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingédients : 750 g de semoule de blé dur, 6 œufs, 3 cl d'huile d'olive, sel poivre, un munster de 500 g environ, 1 grande tête de batavia, vinaigre de Xérès, 3 œufs cuits, 3 tomates, 1 verre d'eau.

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 min. temps de cuisson : 5-10 min.

Dans un cul de poule, incorporez la semoule. Y ajouter progressivement 5 œufs entiers, l'huile d'olive, puis 1 blanc d'œuf (réservez le jaune) et un peu de sel. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène qui ne colle plus aux parois du récipient. Rajoutez un peu d'eau si besoin. Fraisez la boule de pâte sur le plan de travail, en faire un patron puis le diviser en 6 morceaux égaux. Etalez chaque boule de pâte jusqu'à l'obtention d'un fond de 40 cm sur 30 cm environ. Coupez le munster afin d'obtenir 18 portions égales. Divisez chaque fond en 3 lanières. Posez sur chacune une portion de munster. Etalez un peu de jaune d'œuf sur les parties à rabattre puis fermez vos ravioles en vous assurant que les extrémités sont bien collées. Portez à ébullition un récipient d'eau. Plongez-y les ravioles, sans les superposer, pendant environ 5 min. Préparez la vinaigrette en utilisant un peu de vinaigre de Xérès. Dressez les assiettes avec la salade et quelques quartiers de tomate et d'œuf durs, arrosez de vinaigrette. Posez 3 ravioles sur le lit de salade et servez.