

Raviolis aux betteraves, brousse, pistache, ciboulette et écorce d'agrumes



“ Voici une recette de délicieux raviolis très girly récupérée sur mon ancien blog !”

Les Ingrédients :

(Pour 75 à 100 raviolis) :

- 500 g de pâte à pâtes fraîches (lasagne, raviolis...)
- 2 [betteraves](#) de taille moyenne
- ½ à 1 écorce de [mandarine séchée](#)
- 1 petite botte de [ciboulette](#)
- 10 c. à soupe pistaches en poudre
- 250 g de brousse Corse
- Huile de pistaches (ou d'olive)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Faites cuire les betteraves entières au four : 180°C pendant 1 heure. Épluchez-les et mixez-les. Ajoutez la brousse et la poudre de pistache. Râpez l'écorce de mandarine et ciselez la ciboulette. Ajoutez au mélange de betterave. Assaisonnez.

Étalez la moitié de la pâte à raviolis. Répartissez des petits tas de farces à intervalles réguliers. Mouillez la pâte au pinceau entre les petits tas de farce. Déposez l'autre moitié de pâte à ravioli sur la première. Pressez les pâtes entre les tas. Coupez les raviolis à la roulette dentelée ou au couteau.

Si vous ne les consommez pas dans l'immédiat, répartissez les raviolis dans un papier cuisson (*sulfurisé*). Faites-les sécher au moins 1 heure puis roulez le tout. Déposez le rouleau dans un sachet plastique que vous conserverez au frais.

Au moment de les consommer, faites bouillir de l'eau salé. Ajoutez délicatement les raviolis dans l'eau bouillonnante. Dès qu'ils remontent à la surface récupérez-les à l'écumoire.

Servez-les avec un filet d'huile de pistache (*ou d'olive*), de la poudre de pistache et quelques brins de ciboulette.

Et Que Dire De Plus ?

- Préférez une cuisson au four des betteraves afin d'éviter un mélange trop humide.
- Remplacer la brousse par de la faisselle de brebis.
- Cette recette a été publiée en février 2012 puis transférée depuis mon ancien blog.

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/raviolis-la-betterave-brousse-pistache-ciboulette-ecorce-dagrume/>