

[Salon du blog culinaire 2012] Raviolis à la betterave et faisselle et son espuma à l'orange et pistache



“ La recette pour le 5° Salon du Blog culinaire 2012 à Soissons est à peu près au point ! Et ce après l’avoir testée sur 5 copains-cobayes et mon homme le week end dernier. Ma co-équipière, Isabelle du blog ‘C’est local, de saison et trop bon’ semble aussi au point de son côté ! C’est parti mon kiki ! Par contre, je n’ai pas décoré les raviolis de graines germées de poireaux et de betteraves puisqu’elles n’étaient pas encore germées. Pour la sauce, j’ai opté pour un espuma... plus aérien que de la simple huile de pistache que j’ai utilisée pour la première expérimentation ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 75 à 100 raviolis) :

Raviolis...

- 500 g de pâte à pâtes fraîches (lasagne, raviolis...)
- 2 [betteraves](#) de taille moyenne
- 10 c. à soupe pistaches en poudre
- 200 à 250 g de faisselle ou de brousse corse
- ½ à 1 écorce de [mandarine](#) séchée
- 1 botte de [ciboulette](#)
- 2 c. à soupe d’huile de pistache
- Zeste d’[orange](#)
- Fleur de sel

Espuma à l’orange et pistache...

- 300 ml de crème fraîche épaisse

- Le jus d’une orange
- 1 jaune d’œuf
- 2 à 3 c. à soupe d’huile de pistache

Chips..

- 2 betteraves

Finition...

- Poudre de pistache
- [Zeste d’orange](#) et/ou [écorce de mandarine séchée](#)
- Ciboulette
- Graines germées de poireaux et/ou [graines germées de betteraves](#)
- [Chips de betteraves](#)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Chips ou croustilles de betteraves...

Coupez les betteraves en très fines tranches (au couteau, à la mandoline ou au robot). Déposez-les sur une plaque de cuisson chemisée (ici du papier sulfurisé).

Enfournez dans un four chaud à 120 – 150°C pendant au moins 45 minutes. Retournez les légumes vers la mi-cuisson. La cuisson est terminée lorsque les légumes sont craquants mais pas noircis.

Raviolis...

Pendant ce temps, faites cuire les 2 autres betteraves entières et non épluchées pendant 30 à 45 minutes à l'eau bouillante. Épluchez-les. Une fois très bien égouttées, réduisez-les en purée que vous transférerez dans une poche à douille sans douille. Réservez au frais.

Dans un petit saladier, mélangez, la brousse, la poudre de pistache, l'huile de pistache et l'écorce de mandarine râpée. Transférez dans une poche à douille sans douille. Réservez au frais.

Ciselez la ciboulette. Réservez. Zestez l'orange. Réservez.

Étalez la moitié de la pâte à raviolis. Répartissez des petits tas de farce de purée de betteraves et ce à intervalles réguliers. Répétez l'opération avec la faisselle à la pistache et à l'orange.

Décorez chaque petit tas de ciboulette, de poudre de pistache et de zeste d'orange ainsi que d'une pincée de fleur de sel.

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 (*ou à ici à l'aide d'une [plaque à raviolis de type Tupperware](#)*).

Saupoudrez une grande plaque de farine sur laquelle vous déposerez les raviolis. Saupoudrez de nouveau de farine. Laissez sécher environ 1 heure.

L'espuma à l'orange et la pistache...

Pendant que les pâtes sèchent, pressez une orange. Filtrez le jus pour enlever les particules susceptibles de boucher le siphon. Battez le jaune d'œuf avec l'huile. Incorporez-y le jus d'orange et la crème. Battez. Versez dans le siphon. Mettez deux cartouches de gaz. Gardez au chaud dans une casserole remplie d'eau.

Cuisson des raviolis...

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

Finitions...

Servez-les avec l'espuma à l'orange et pistache, la poudre de pistache, quelques brins de ciboulette, des chips de betteraves et des germes de betteraves et de poireaux.

Et Que Dire De Plus ?

→ La première version de raviolis : [Raviolis aux betteraves, brousse, pistache, ciboulette et écorce d'agrumes](#).

→ Une cuisson au four des betteraves est peut-être préférable afin d'éviter un mélange trop humide.

→ Remplacer la brousse par de la faisselle de brebis.

© Les Papilles Estomaquées... 2012

<http://papillesestomaquees.fr/salon-du-blog-culinaire-raviolis-la-betterave-faisselle-son-espuma-lorange-pistache/>