

Remarques importantes

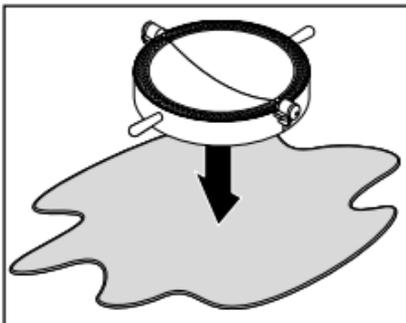


- Nettoyez les moules à ravioli avant la première utilisation et après toute utilisation suivante avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes.
- Les moules à ravioli sont également lavables au lave-vaisselle. Veillez toutefois à ne pas les placer directement sur les résistances, mais de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Les aliments fortement colorés comme le concentré de tomates peuvent déteindre sur les moules à ravioli. Ces taches ne sont pas nocives pour la santé et n'altèrent pas la qualité ou la fonction de l'article. Nettoyez les moules à ravioli si possible juste après l'utilisation.

Utilisation

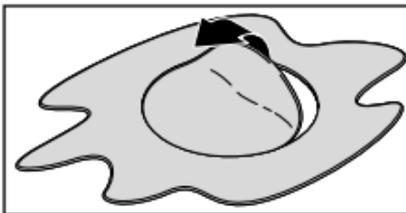
1. Étalez finement la pâte en portions sur un plan de travail légèrement fariné ou dans une machine à pâtes. Couvrez la pâte restante avec un chiffon humide pour éviter qu'elle ne se dessèche.

2.

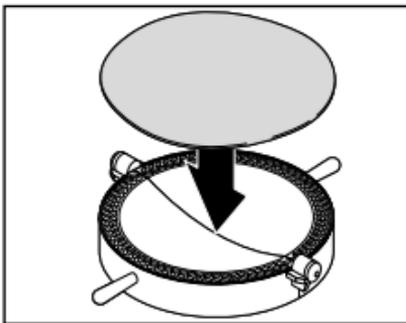


Ouvrez le grand moule à ravioli et piquez-le dans la pâte pour former des cercles avec le dos du moule.

Conseil: le petit moule à ravioli sera plus facile à garnir si vous confectionnez de grands cercles et découpez la pâte qui dépasse du bord une fois que vous aurez plié le moule (point 5).

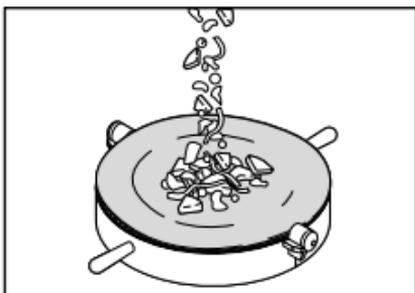


3.



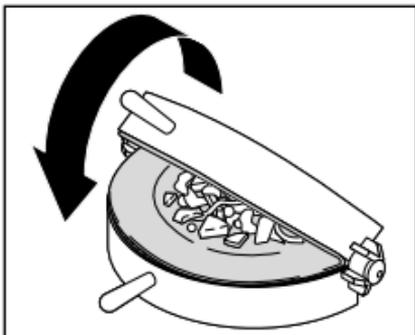
Posez le cercle de pâte sur l'intérieur du moule ouvert.

4.



Garnissez la pâte en déposant la farce au centre, mais en petites quantités pour éviter que la pâte ne se déchire.

5.



Si besoin, enduisez le rebord de la pâte avec un peu d'eau et refermez le moule à ravioli en pressant dessus pour souder la pâte. Découpez si besoin l'excédent de pâte qui dépasse du bord.

6. Pour préparer d'autres raviolis, pétrissez le restant de pâte et étalez-la à nouveau.
7. Versez une grande quantité d'eau dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez un peu de sel et quelques gouttes d'huile. Plongez les raviolis dans l'eau bouillante avec précaution. En fonction de la taille des raviolis et du type et de la quantité de farce, laissez-les cuire dans l'eau frémissante pendant 3 à 10 minutes. Lorsque les raviolis remontent à la surface, retirez-les à l'aide d'une écumoire.

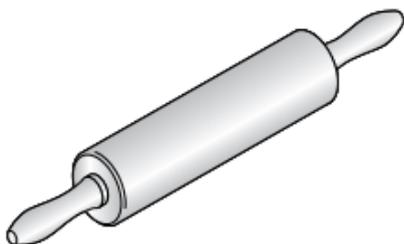
Recettes

Pâte

400 g de farine

4 œufs (taille M)

1 c.c. de sel



1. Pétrissez à la main la farine, les œufs et le sel, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse.
2. Former une boule avec la pâte, l'emballer dans un torchon et la laisser reposer pendant 30 minutes environ à température ambiante.



- Si vous utilisez de la farine intégrale, il vous faut davantage de liquide. Ajoutez un œuf de plus ou quelques cuillères à café d'eau, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse.
- Si vous ne souhaitez pas utiliser d'œuf, choisissez une farine de blé dur ou spéciale spätzle. Pétrissez 300 g de cette farine avec 1 c.c. de sel et environ 125 ml d'eau tiède, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple. Laissez reposer pendant 1 heure.

Référence:
338 504

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.ch

Farce à la viande

400 g de viande de veau, de poulet ou de lapin

50 g de lard

1 carotte

1 oignon

2 c.s. d'huile

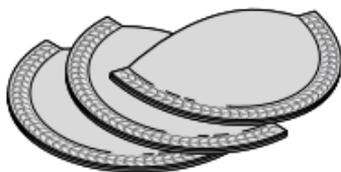
2 œufs

3 c.s. de parmesan râpé

1 c.s. de ricotta ou de mascarpone
(ou 2 c.s. de crème fraîche)

Sel et poivre

1. Couper en petits dés la viande, le lard, la carotte et l'oignon et les faire revenir dans l'huile pendant 5 minutes environ.
2. Réduire en purée avec la ricotta, le mascarpone ou la crème fraîche.
3. Mélanger avec les œufs et le parmesan, puis assaisonner de sel et poivre.



Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2017 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Tous droits réservés

Farce asiatique

4 poivrons pointus rouges	2 piments rouges
2 bouquets de coriandre	4 ciboules
120 g d'arachides	4 c.s. de beurre
200 g de fromage de chèvre frais	8 feuilles de combava
	Sel et poivre

1. Laver et nettoyer les poivrons et les couper en gros dés. Laver, égoutter et effeuiller la coriandre. Hacher grossièrement les arachides. Hacher les poivrons, la coriandre, les arachides et le fromage frais au mini-hachoir. Saler et poivrer.
2. Remplir les raviolis de cette farce comme indiqué et les faire cuire 12 minutes environ.
3. Laver, nettoyer et épépiner les piments. Les couper en fines rondelles. Laver et nettoyer les ciboules et couper le blanc en fines rondelles. Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les piments, le blanc des ciboules et les feuilles de combava. Y faire sauter les raviolis et les servir garnis avec le vert des ciboules coupé en fines lamelles dans le sens de la longueur.