

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Pates

Ravioles jurassiennes en soupe d'épinards au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 200 g de Bleu de Gex
- ✓ 500 g d'épinards
- ✓ 100 g de fenouil
- ✓ 50 g de noix
- ✓ 100 g de champignons de Paris
- ✓ 1 échalote
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ Sel et poivre

Préparation

Réaliser la pâte à ravioles en mélangeant la farine tamisée, les jaunes d'œufs et le seul. Ajouter l'eau petit à petit, jusqu'à obtenir une pâte homogène et molle. Réserver.

Pour la soupe, faire suer au beurre le fenouil émincé, les champignons coupés en petits bâtonnets et l'échalote émincée. Ajouter le vin blanc et le fond de volaille. Cuire 10 min à feu doux, ajouter en fin de cuisson la moitié des épinards émincés.

Farce des ravioles : faire suer les épinards au beurre, égoutté. Faire fondre le Bleu de Gex, ajouter les noix concassées, les épinards, le sel, le poivre.

Étaler la pâte à ravioles, découper des cercles avec un emporte-pièce rond de 10 cm de diamètre. Mettre l'appareil à ravioles sur la moitié de ce cercle.

Avec un pinceau, mouiller légèrement le bord et refermer la raviolle en soulevant les bords avec les doigts. Les cuire à l'eau salée bouillante 3 min.

Mettre la soupe dans le fond d'une assiette creuse et dresser 3 ravioles dessus. Décorer avec des pluches de cerfeuil.

Recette originale de M. Régis Guiplain, Restaurant Le Parc, 01170 Gex.

