

RAVIOLIS DE BOUDIN, SAUCE CRÉMEUSE AUX DATTES

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

120
CALORIES

3 g
PROTÉINES

10 g
GLUCIDES

7 g
MATIÈRES GRASSES

60
minutes
PRÉPARATION

75
minutes
CUISSON

-
PORTIONS

COUPES



Boudin

INGRÉDIENTS

LA PÂTE FRAÎCHE POUR RAVIOLIS

9 oz	Farine	250 g
2	Œufs	2
3	Jaunes d'œufs	3
4 c. à thé	Huile d'olive	20 ml
2 c. à thé	Vinaigre blanc	10 ml
Au goût	Sel	Au goût

LA FARCE À RAVIOLIS

5 oz	Boudin noir de porc du Québec	150 g
1 3/4 oz	Dattes Medjool, Natural Delights	50 g
3 1/2 oz	Ricotta	100 g
1	Branche de thym, effeuillée	1
1 3/4 oz	Noix de pin, torréfiées	50 g
Au goût	Sel et poivre	Au goût

LA SAUCE AUX DATTES

3 1/2 oz	Dattes Medjool, Natural Delights	100 g
3/4 tasse	Lait d'amandes	200 ml
3/4 tasse	Crème 35 %	200 ml
1	Pincée de noix muscade, râpée	1
1/2	Gousse d'ail, épluchée	1/2
Au goût	Sel et poivre	Au goût

LA FINITION

Quelques	Pousses d'épinards	Quelques
Quelques	Noix de pin, torréfiées	Quelques

PRÉPARATION

LA PÂTE FRAÎCHE POUR RAVIOLIS

1. Verser la farine en fontaine sur le plan de travail ou dans un bol. Creuser un puits, ajouter les œufs, les jaunes, l'huile d'olive, le vinaigre blanc et le sel puis mélanger avec une fourchette.
2. Lorsque les œufs ont absorbé la farine, travailler la pâte à la main environ 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elle soit compacte, lisse et élastique (ajouter de l'eau si c'est sec ou de la farine si c'est trop collant). Former une boule et la laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
3. Partager la boule en 3 morceaux environ. Au rouleau à pâtisserie, étaler préalablement les 3 boules de pâte puis, faire passer chaque

morceau de pâte une première fois entre les rouleaux écartés au maximum, puis les passer une deuxième fois avec les rouleaux plus serrés, etc. 5 à 6 fois en tout, pour obtenir une bande de pâte de fine épaisseur (jusqu'à voir sa main au travers).

N.B. : Il est très important, à chaque passage de pâte dans le laminoir, de fariner généreusement la pâte pour qu'elle ne colle pas. Vous pouvez aussi choisir la pâte fraîche pour ravioli du commerce.

LA FARCE À RAVIOLI

1. À l'aide du mélangeur à main, mixer tous les ingrédients ensemble. Réserver.

LA SAUCE AUX DATTES

1. Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients puis laisser infuser, hors du feu, pendant 1 heure.
2. À l'aide du mélangeur à main, mixer le mélange et réserver.

LE MONTAGE DES RAVIOLIS

1. Sur le plan de travail, disposer les rubans de pâte à raviolis. Sur la moitié inférieure de chaque ruban déposer, à intervalles réguliers (environ 2 pouces), l'équivalent d'une cuillère à table de farce.
2. Ramener la partie supérieure de la pâte sur la partie inférieure (où se trouve la farce) pour former les raviolis. Les sceller en appuyant fermement la pâte entre chaque ravioli puis, les découper en forme de carrés, de ronds ou de triangles selon le goût, au couteau, à l'emporte pièce ou à l'aide d'une roulette à pâte.

N.B. : Si la pâte ne colle pas entre les raviolis, mouiller légèrement les doigts et appuyer fermement la pâte.

1. Porter à ébullition, une casserole d'eau salée et pocher les raviolis dans l'eau bouillante pendant 3 minutes environ puis les égoutter.
2. Dans une seconde casserole, réchauffer la sauce.
3. Dans chaque assiette, déposer un peu de sauce aux dattes puis les raviolis et décorer avec quelques pousses d'épinards et des noix de pin torréfiées.