

PLAT, VÉGÉTARIEN

Bourgeons: Raviolis aux blettes et à l'ail des ours, artichauts, petits pois, pousses de sapin

6  PERSONNES

PÂTE À RAVIOLES

- 0.45 kg Farine T45
- 4 pièce Oeufs
- 0.01 litre Huile d'olive
- 0.01 kg Sel

FARCE

- 0.25 kg Pommes de terre nouvelles
- 0.25 kg Blettes
- 0.03 kg Ail des ours

ACCOMPAGNEMENTS

- 1 kg Artichauts violets
- 0.3 kg Petits pois frais
- 0.12 kg Citron

BOUILLON

- 0.2 kg Oignons rouges
- 0.03 kg Pousses de sapin

PÂTE À RAVIOLES

Mélanger farine, oeufs, huile d'olive et sel

FARCE

Cuire les pommes de terre dans de l'eau froide salée

Cuire les verts de blettes à la poêle

Mélanger les pommes de terre écrasées avec les blettes concassés et l'ail des ours émincé

ACCOMPAGNEMENT

Couper 1 artichaut à la mandoline

Faire frire les tranches d'artichaut à 150°C, les saler à la sortie

Prendre le 3 artichauts restant, enlever les premières feuilles, couper le bout des feuilles et enlever le foin

Couper les artichauts en 4 ou 6 suivant leur taille

Citronner les artichauts

Pré cuire les artichauts dans de l'eau bouillante quelques minutes

Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile, du sel et du poivre

Écosser les petits pois

Cuire les petits pois à l'anglaise

BOUILLON

Faire un bouillon clair avec les parures de légumes:
cosses de petits pois, artichauts et oignons

Passer le bouillon au chinois

Faire bouillir et y faire infuser les pousses de sapin