

Ravioles de volaille, bouillon de persil et crème d'ail

Ingrédients pour 30 personnes :

- 10 têtes d'ail
- 500g de farine
- 4 bouquets de persil
- 1 pincée de gros sel
- 50 ml d'huile d'olive (8 cuillères à soupe)
- 1 racine de gingembre
- 1kg de poulet (cuisses ou blancs de poulet sans peau)
- 50 cl de crème fraîche liquide
- Sel, poivre



Accessoires :

- Un laminoir (ou un rouleau à pâtisserie)
- Un emporte-pièce (ou un verre)
- Un mixeur (ou un bras)
- Du papier sulfurisé
- Un pinceau

Préparation de la crème d'ail :

Éplucher et couper les 10 têtes d'ail
Faire bouillir de l'eau
Dès que l'eau bout, rajouter les gousses d'ail (cuites)
Mixer les gousses d'ail avec la crème fraîche afin d'obtenir un mélange crémeux.



Préparation de la pâte à ravioles :

500g de farine
200g d'eau chaude (faire chauffer 300g d'eau et remesurer avant de l'incorporer dans la farine)
Ajouter une pincée de gros sel dans l'eau chaude
Ajouter les 50 ml d'huile d'olive
Pétrir afin d'obtenir une boule
Disposer le laminoir sur du papier sulfurisé et passer un peu de pâte pour nettoyer la machine.
Faire des boules de pâtes.



Prendre les boules une par une et les passer plusieurs fois dans le laminoir en resserrant de plus en plus les crans afin d'affiner la pâte (si la pâte colle, mettre un peu de farine).

Après obtention de la pâte fine, utiliser l'emporte-pièce et faire des ronds.



Les poser les uns à cotés des autres en les farinant sur le papier sulfurisé (Possibilité de les empiler et de les congeler).



Préparation du bouillon de persil :

Effeuille le persil (garder les petites branches) et le rincer

Dans une casserole, faire bouillir 1,5 litres d'eau salée

Rajouter le persil et faire cuire 2 min

Vider l'eau dans une passoire et garder 1 litre d'eau de cuisson du persil dans une autre casserole

Rincer le persil à l'eau froide et l'égoutter

Dans l'eau de cuisson du persil, mettre le gingembre en morceaux

Assaisonner (sel, poivre, une cuillère à soupe d'huile d'olive)

Mixer le gingembre avec le persil et ajouter le tout au bouillon afin d'obtenir le bouillon final.

Garniture des ravioles :

Couper en petits morceaux le poulet cru

Disposer le poulet au centre du premier rond de raviole

Au pinceau (ou avec le doigt), mouiller le bord du premier rond de raviole

Prendre un deuxième rond et le coller avec le premier

Poser la raviole dans la paume de la main, pour chasser la bulle d'air.



Cuisson des ravioles :

Faire bouillir de l'eau dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive pour ne pas que ça colle.

Plonger les ravioles dans l'eau bouillante pendant 4 minutes.

Elles sont cuites quand elles se colorent.

Servir les ravioles dans le bouillon de persil et rajouter la crème d'ail par-dessus.

Variante de la garniture des ravioles:

Garnir avec du chèvre et servir avec de la roquette, du lait d'amandes mixé et du miel

Garnir avec la farce de la poule au pot et cuire dans le bouillon

Garnir avec de la bolognaise (oignons, tomates, steaks hachés).