

## Ravioles aux épinards et gorgonzola, émulsion de noisettes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 12 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour les ravioles :

32 feuilles de pâte à raviolis chinois ou pâte à wonton

200 g de pousses d'épinards crues + quelques feuilles pour la décoration

2 c à s de noisettes décortiquées + quelques unes pour la décoration

100 g de gorgonzola

1 oeuf

2 noisettes de beurre

1 filet d'huile d'olive

1 bouillon cube

Pour l'émulsion de noisettes :

20 cl de lait ( 10 cl suffisent )

40 cl de crème liquide ( 20 cl suffisent )

2 c à s d'huile de noisettes

Dans une poêle faire fondre une noisette de beurre et y faire tomber les épinards.

Baisser le feu et cuire 5 mn. Pendant ce temps concasser les noisettes. Couper grossièrement le gorgonzola et l'ajouter aux épinards dans la poêle, incorporer les noisettes et laisser compoter à feu très doux 5 mn.

Dans une casserole chauffer le lait avec la crème et l'huile de noisette et réserver le mélange obtenu à feu très doux.

Transvaser les épinards au gorgonzola dans un saladier et mettre au réfrigérateur 15 à 20 mn.

Étaler 16 feuilles de pâte à ravioli sur le plan de travail, disposer 1 c à c de farce au gorgonzola au centre de chacune. Dans un bol battre l'oeuf avec une fourchette et badigeonner la pâte autour de la farce avec un pinceau. Recouvrir avec les 16 autres feuilles de pâte à ravioli en soudant bien les bords et en chassant l'air. Découper les ravioles à l'emporte pièce et les laisser sécher sur une assiette légèrement farinée 5 mn. Porter un grand volume d'eau salée à ébullition avec un filet d'huile d'olive et y cuire les ravioles en plusieurs fois 2 à 3 mn dans l'eau frémissante. Les égoutter avec une écumoire et les dresser sur les assiettes.

Au dernier moment préparer l'émulsion de noisettes en passant le mélange de crème au mixeur plongeant pour le faire mousser.

Récupérer la mousse avec une cuillère à soupe et en napper les ravioles. Décorer avec des feuilles d'épinards crues réservées et quelques noisettes concassées. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>