



RAVIOLIS À LA QUEUE DE BŒUF

45 MIN.
DE PRÉP.

4 H 45 MIN.
EN TOUT

402 KCAL
PAR PERSONNE

① Lipides: 18 g, Glucides: 39 g, Protéines: 20 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

Cuisson de la queue de bœuf

1 cs	d'huile
600 g	de queue de bœuf débitée en morceaux)
1 pack	de légumes pour soupe (env. 500 g) coupé en dés
1 litre	d'eau

Farce

1 cs	d'huile d'olive
1	oignon rouge émincé
2	gousses d'ail écrasées
1 cs	de romarin ciselé
2 cs	de purée de tomates
½ dl	de vin rouge
1 dl	de bouillon de bœuf
	sel, poivre, selon le goût

Façonner les raviolis

2	rouleaux de pâte à nouilles
1	blanc d'œuf frais

Cuisson des raviolis

	eau salée frémissante
1 cs	d'huile d'olive
20 g	de parmesan râpé en copeaux

VOICI COMMENT FAIRE

Cuisson de la queue de bœuf

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Y faire revenir la viande par portions pendant env. 5 min., la retirer et la réserver. Verser les légumes dans la casserole et les faire revenir pendant env. 5 min. en remuant de temps en temps. Ajouter l'eau, remettre la queue de bœuf dans la casserole, baisser le feu puis laisser frémir à petit feu env. 4 h (sans faire bouillir). Ajouter éventuellement de l'eau de temps en temps de manière à ce que les os soient toujours recouverts. Ecumer régulièrement. Sortir la viande, laisser tiédir un peu.

Farce

Emietter les morceaux de queue de bœuf avec une fourchette. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire revenir l'oignon, l'ail et le romarin pendant env. 3 min. Ajouter la viande et la purée de tomates, faire cuire pendant env. 2 min. Mouiller avec le vin et laisser réduire presque entièrement. Mouiller avec le bouillon, laisser réduire presque entièrement, saler et poivrer. Laisser refroidir.

Façonner les raviolis

Dérouler les pâtes, y découper 40 disques d'env. 8 cm de Ø avec un emporte-pièce ou un verre. Déposer une noix de farce au centre de 20 disques et badigeonner les bords de blanc d'œuf. Poser par-dessus les 20 autres disques, bien appuyer sur les bords pour chasser l'air et fermer les raviolis.

Cuisson des raviolis

Faire cuire les raviolis par portions dans l'eau salée frémissante pendant env. 5 min. et égoutter. Ajouter l'huile et mélanger, parsemer de parmesan.

BON À SAVOIR



Conseil:

Vous pouvez utiliser le reste de farce pour faire une sauce pour pâtes ou préparer des burgers. Vous pouvez également le congeler et le conserver pendant env. 3 semaines dans un emballage hermétique.



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/16955/