

Raviolis au Gruyère AOP Moléson Signature, sauce béchamel et brocoli aux amandes

Informations

Personnes : 4





Ingrédients

Raviolis :

- Prendre 2 feuilles de pâte à pasta prête à l'emploi ou préparez vous-même la pâte à raviolis.

Sauce béchamel :

- 4 CS de beurre
- 4 CS de farine
- 500 ml de lait
- Sel et poivre
- Noix de muscade fraîchement râpée

Farce :

- 1 Gruyère AOP Moléson Signature
- 2 poignées d'épinards frais
- 1/2 d'oignon
- 4 tranches de jambon Serrano
- 2 cœurs d'artichaut
- 2 CS de cerneaux de noix

Accompagnement :

- 1 brocoli
- 60 g d'amandes
- 2 CC de sucre
- 2 CS de beurre
- 2 CS de chapelure

Étapes de la préparation

Béchamel :

1. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, ajoutez la farine en la saupoudrant et laissez suer (mais pas brunir) à feu doux pendant 2 à 3 minutes.
2. Ajoutez progressivement le lait en remuant vigoureusement pour qu'il ne se forme pas de grumeaux, portez à ébullition une fois et assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.
3. Laissez mijoter à feu doux pendant 8-10 minutes.

Farce :





1. Coupez l'oignon, le jambon Serrano, les noix et l'artichaut en petits dés très fin et faites-les suer dans une casserole, ajoutez les épinards et assaisonnez avec la noix de muscade.
2. Coupez le gruyère en petits dés et mélangez-le à la préparation précédente dans un bol.
3. Etalez sur une des feuilles de pâtes à raviolis et couvrez avec la 2^{ème} feuille de pâte.
4. Vous pouvez maintenant façonner vos raviolis comme vous le souhaitez (avec un emporte-pièce, une cuillère en bois ou une roulette à pâtisserie).
5. Plonger les raviolis dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils flottent à la surface, c'est alors qu'ils sont cuits.

Accompagnement :

1. Faire cuire rapidement le brocoli à l'eau bouillante salée pour qu'il conserve son croquant.
2. Faites caraméliser les amandes dans une casserole avec le sucre, ajoutez le beurre puis la chapelure jusqu'à obtenir une belle couleur jaune d'or. La purée d'amandes est alors prête.