

Ravioli doppi, bollito misto

🍴 12 personnes

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Temps de préparation : 60 minutes + 6 heures de repos

Ingrédients

1 langue de veau (1 bon kilo, pas saumurée)
3 carottes, épluchées et en dés
3 oignons, en dés
3 branches de céleri, en rondelles
9 gousses d'ail, taillées
2 jarrets de veau
1 gros poulet fermier
10 grains de poivre, écrasés
1 feuille de laurier
1 kg de pâte à pâtes fraîches ([voir recette de base](#))
750 g de ricotta
75 g de parmesan râpé + un peu pour la déco
2 œufs
15 g de persil plat, effeuillé
15 g de menthe, effeuillée
1 c. à s. de câpres
1 anchois (à l'huile)
150 ml d'huile d'olive douce

Préparation

- Rincez la langue sous l'eau froide, déposez-la dans une grande casserole et ajoutez ☒ des légumes. Ajoutez de l'eau froide à niveau et portez à ébullition. Écumez et faites cuire la langue à feu doux pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que la peau se détache quand vous la tirez. Laissez la langue refroidir légèrement et enlevez la peau. Passez le bouillon dans une casserole propre. Jetez les légumes. Coupez la moitié de la langue en très petits dés (utilisez le reste dans un autre plat de votre choix).
- Déposez les jarrets de veau dans le bouillon passé. Ajoutez la moitié des légumes restants et suffisamment d'eau froide pour les couvrir. Portez à ébullition. Écumez et faites cuire les jarrets à feu doux

pendant environ 2 heures. Sortez les jarrets du bouillon et effilochez la viande. Enlevez la moelle (si elle n'est pas déjà tombée) des os et ajoutez-la à la viande effilochée. Passez le bouillon dans une casserole propre. Jetez les légumes.

- Prélevez les cuisses et les ailes sur la carcasse de poulet. Mettez tous les morceaux du poulet dans le bouillon passé. Ajoutez le reste des légumes et suffisamment d'eau froide pour les couvrir. Portez à ébullition. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Après environ 20 minutes, sortez la poitrine. Prélevez les blancs sur la carcasse et remettez la carcasse dans le bouillon. Coupez la poitrine en dés, remettez la peau dans le bouillon et réservez les dés de poitrine. Laissez mijoter pendant encore une heure jusqu'à ce que tout soit cuit. Passez le bouillon dans une casserole propre. Jetez les légumes.
- Effilochez la viande des cuisses et des ailes de poulet. Mettez-la dans le bol d'un robot, ajoutez 100 g de ricotta, 25 g de parmesan, 1 œuf, du poivre et du sel, et mixez jusqu'à obtention d'une purée grossière. Versez dans un saladier et incorporez les jarrets effilochés et les dés de langue de veau. Réservez. Passez le bouillon et laissez-le réduire de $\frac{3}{4}$ à feu doux.
- Pendant ce temps, préparez la salsa verde : faites blanchir les feuilles de persil et de menthe pendant 10 secondes. Rincez-les à l'eau glacée. Pressez-les pour en extraire le liquide et mixez-les avec les câpres et l'anchois dans un petit mixeur. Sans cesser de mixer, ajoutez 120 ml d'huile d'olive, salez et poivrez. Réservez.
- Mélangez le reste de la ricotta avec le reste du parmesan et l'œuf restant. Salez, poivrez à discrétion et réservez.
- Pétrissez brièvement la pâte à pâtes fraîches et répartissez-la en 12 portions. Abaissez finement la pâte (position 5 de la machine à pâtes). Découpez des plaques rectangulaires d'environ 10 x 8 cm dans la pâte. Déposez un peu de ricotta à gauche du centre et un peu de viande à droite du centre. Repliez la pâte par-dessus dans le sens de la longueur et appuyez fermement, par exemple avec une baguette en bois. Pressez la pâte en travaillant du centre vers l'extérieur, de sorte à faire sortir un maximum d'air. Pressez tous les bords pour les souder. Coupez à l'aide d'un couteau cranté. Repliez le tout en double pour obtenir des ravioli doubles.

- Faites cuire les ravioli à feu très doux dans une grande casserole d'eau salée pendant environ 4 minutes.
- Salez le bouillon et réchauffez-y les dés de poitrine de poulet. Répartissez les ravioli dans des assiettes creuses, disposez le poulet autour et versez le bouillon. Décorez avec la salsa verte et le parmesan selon le goût.

- **Conseil :**

Pendant la préparation des ravioli, gardez ceux que vous avez déjà faits sur une planche saupoudrée de semoule fine.

Les raviolis que vous n'utilisez pas immédiatement se congèlent très bien. Faites-les cuire directement à la sortie du congélateur avant de les utiliser, sans les faire décongeler au préalable.