

Four vapeur, four vapeur combiné
Temps de préparation : 50 min
Temps de cuisson : 15 min

Feuilles de pâtes fraîches, asperges vertes et caillé de brebis

Pour 6 personnes



Panier de courses

220g de farine T45
8 jaunes d'œufs
30g de pousses d'épinards
30g de roquette
1 gousse d'ail
20cL de bouillon de volaille
1 botte d'asperges vertes
100g de crème fouettée
Le jus d'un demi-citron
125g de caillé de brebis
30g de parmesan rapé
Huile d'olive
Sel, poivre du moulin

Matériel

Plat vapeur perforé
Casserole

Déroulé de la recette

Réalisation des feuilles de pâte fraîche :

À la main, pétrir la farine et les jaunes d'œufs pour obtenir une pâte très ferme et souple.

Réserver la pâte à pâte 1 heure au froid.

Utiliser un laminoir à pâte pour abaisser en feuilles de 10 cm sur 5 cm, sur 3cm d'épaisseur. Réserver.

Réalisation de la sauce :

Hacher finement l'ail.

Faire revenir dans un filet d'huile d'olive la roquette, les épinards et l'ail.

Ajouter le bouillon de volaille et porter à ébullition.

Laisser cuire 5 min et mixer fortement. Réserver au chaud.

Placer les asperges vertes dans un plat de cuisson vapeur perforé, glisser le au four vapeur en programme automatique : « légumes, asperges vertes ».

En même temps cuire les feuilles de pâte fraîches dans de l'eau bouillante salée pendant 2 min.

Les égoutter et les réserver au chaud dans le four vapeur avec les asperges.

Dressage de la recette :

Chauffer la sauce, ajouter la crème fouettée et le jus de citron, mixer fortement.

Dresser les feuilles de pâtes fraîches avec les asperges coupées en 3, napper de sauce et ajouter des pointes de caillé de brebis. Saupoudrer de parmesan.

Conseils de chef :

La recette est à réaliser à la dernière minute, mais vous pouvez tout à fait réaliser les pâtes fraîches en avance et les garder au frais pendant 3 jours.