



*Bricks, beignets, feuilletés*

# Barbajuans - raviolis frits farcis aux blettes



**1h50** **20 min** **30 min** **1h** **710**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la pâte

280 g **Farine**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
10 cl **Eau**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 pincée(s) **Sel**

## Ingrédients pour la farce

250 g **Blette(s)**  
250 g **Epinard**  
75 g **Poireau**  
125 g **Ricotta**  
25 g **Parmesan**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la friture

1 litre(s) **Huile pour friture**

## Étape 1

### Préparation de la pâte

- 1 Verser la farine dans un saladier et creuser un puits au centre. Ajouter une pincée de sel et l'oeuf entier.
- 2 Pétrir à la main, puis verser progressivement l'eau et l'huile d'olive.
- 3 Former une boule de pâte souple, puis la recouvrir de film alimentaire. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

## Étape 2

### Préparation de la farce

- 1 Rincer les feuilles de blettes, les épinards et le poireau sous l'eau froide puis égoutter soigneusement dans une passoire.
- 2 Fendre le poireau en quatre dans le sens de la longueur puis le hacher finement avec le couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer l'huile d'olive dans la sauteuse et lorsqu'elle est chaude, faire cuire le poireau à feu doux, sans coloration, pendant 10 minutes.
- 4 Pendant ce temps, cuire les blettes et les épinards à l'anglaise. Plonger les feuilles dans une casserole d'eau

bouillante et les cuire pendant 5 minutes.

- 5 Egoutter les légumes dans une passoire puis les rafraîchir sous l'eau froide. Presser les feuilles entre les mains puis les hacher finement avec le couteau éminceur.
- 6 Dans un saladier, mettre les épinards, les blettes et les poireaux refroidis. Ajouter la ricotta, le parmesan râpé et l'oeuf entier. Assaisonner de sel et poivre, puis mélanger l'ensemble uniformément.

### Étape 3

#### Montage des barbajuans

- 1 Fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie pour éviter que la pâte ne colle.
- 2 Sortir la pâte du réfrigérateur et l'abaisser sur le plan de travail avec le rouleau à pâtisserie sur environ 3 millimètres d'épaisseur.
- 3 A l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de pâte (24 pour 4 personnes).
- 4 Déposer un petit tas de farce au centre de chaque disque. Tremper les doigts dans un bol d'eau froide, puis humidifier le tour de chaque disque.
- 5 Fermer les barbajuans en rabattant le côté gauche sur le côté droit afin de former des demi-lunes. Presser les bordures pour que la farce ne s'échappe pas à la cuisson.

### Étape 4

#### La cuisson

- 1 Faire chauffer l'huile dans la friteuse. Plonger délicatement les barbajuans dans ce bain de friture en les retournant avec une pince de cuisine pour que les deux côtés soient bien dorés. La cuisson ne doit pas excéder 30 secondes.
- 2 Eviter de faire frire trop de barbajuans à la fois, cela risquerait de faire baisser la température de l'huile.
- 3 Egoutter les barbajuans avec une écumoire et les déposer sur du papier absorbant.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Dresser les barbajuans sur une assiette et servir bien chaud pendant qu'ils sont encore croustillants.