



Pâtes

# Tortellini au fromage



**2h10**   **1h30**   **10 min**   **30 min**   **828**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la pâte

300 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**

## Ingrédients pour la farce

150 g **Ricotta**  
150 g **Gorgonzola**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 pincée(s) **Poivre**

## Ingrédients pour la crème de Parmesan au poivre

100 g **Parmesan**  
30 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
4 pincée(s) **Poivre**

## Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Sur le plan de travail, déposer la farine et creuser une fontaine.
- 2 Casser les œufs dans la fontaine, ajouter l'huile d'olive.
- 3 Commencer par travailler la pâte du bout des doigts pour mélanger tous les ingrédients.
- 4 Pétrir ensuite la pâte pendant 5 minutes en l'écrasant contre le plan de travail avec la paume de la main.
- 5 Quand la pâte commence à être souple et lisse, former une boule, la filmer et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

## Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Placer la ricotta, l'œuf, le gorgonzola et le poivre dans un grand bol.
- 2 Travailler le mélange à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce qu'il soit bien homogène et lisse.

## Étape 3

Préparation des tortellini

- 1 Découper la pâte en huit morceaux.
- 2 Les aplatir légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Régler le laminoir en écartant au maximum les deux rouleaux.
- 4 Passer le premier morceau de pâte au laminoir.
- 5 Le replier sur lui même et le passer au laminoir. Recommencer cette étape quatre fois.
- 6 Réserver ce morceau de pâte étalée sur un torchon propre et procéder de même avec les sept autres pâtons.
- 7 Modifier le réglage du laminoir en réduisant l'écartement des rouleaux d'une graduation.
- 8 Passer les huit pâtons au laminoir.
- 9 Recommencer en réduisant à chaque fois l'écartement des rouleaux d'une graduation jusqu'à atteindre l'écartement le plus fin.
- 10 Il est important de ne brûler aucune étape dans le processus d'affinement de la pâte, car chaque passage au laminoir contribue à la rendre plus souple et plus homogène.
- 11 A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques dans les bandes de pâte.
- 12 A l'aide d'un pinceau, humecter légèrement le bord des disques de pâte avec de l'eau.
- 13 A l'aide d'une cuillère à café, déposer une noisette de farce au centre de chaque disque de pâte.
- 14 Les replier en deux pour former des demi-lunes.
- 15 Bien appuyer sur les bords pour les souder.
- 16 Humecter les pointes et les rapprocher pour former le tortellini.
- 17 Bien les pincer pour les souder.
- 18 Poursuivre de même avec les autres tortellini.

#### Étape 4

##### Préparation de la crème de parmesan au poivre

- 1 Râper le parmesan à l'aide d'une râpe à fromage fine.
- 2 Porter la crème à ébullition dans une petite casserole.
- 3 Ajouter le parmesan et le poivre.
- 4 Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
- 5 Maintenir au chaud sur feu très doux.

#### Étape 5

##### Cuisson des tortellini

- 1 Porter un grand volume d'eau à ébullition.
- 2 Y plonger les tortellini, compter trois minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
- 3 Égoutter les tortellini à l'aide d'une écumoire, les réserver dans un saladier chaud le temps du dressage.

## Étape 6

### Dressage

- 1 Répartir les tortellini sur des assiettes chaudes.
- 2 Mélanger la sauce avant d'en napper les tortellini.
- 3 Servir sans attendre.