

Pâtes

Tortellini aux légumes



1h55

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

25 min

CUISSON

0

REPOS

616

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

750 g **Courgette**
50 g **Tomate(s) confite(s)**
100 g **Pecorino**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour les tomates

250 g **Tomate(s) cerise**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 branche(s) **Thym**
0.5 c. à café **Ail en poudre**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le dressage

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 et 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 des courgettes grillées

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver et éliminer les extrémités des courgettes à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Détailler des tranches d'environ 5 mm d'épaisseur dans la longueur des courgettes à l'aide d'une mandoline.
- 4 Les déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

- 5 Les badigeonner d'huile d'olive sur les deux faces à l'aide d'un pinceau.
- 6 Enfournier les courgettes pendant 10 minutes.
- 7 Les retourner et poursuivre la cuisson pendant encore 5 minutes.
- 8 En sortir les 3/4 du four et réserver le reste au chaud en baissant la température à 100°C (Th.3).

4 pincée(s) **Fleur de sel**

Étape 3

Préparation de la farce

- 1 Détailler les courgettes grillées en petits dés d'environ 5 mm de côté à l'aide d'un couteau éminceur et les placer dans un bol.
- 2 Détailler les pétales de tomates confites en petits dés et les placer dans le bol avec les courgettes.
- 3 Râper le pecorino au dessus du bol à l'aide d'une râpe.
- 4 Mélanger délicatement pour ne pas trop écraser les légumes.
- 5 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Étape 4

Préparation des tortellini

- 1 Découper la pâte en 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 Ne pas s'inquiéter si, à ce stade, la pâte est un peu granuleuse.
- 6 Le replier sur lui-même et le passer au laminoir. Recommencer cette étape 4 fois.
- 7 Réserver ce morceau de pâte étalée sur un torchon propre et procéder de même avec les autres pâtons.
- 8 Modifier le réglage du laminoir en réduisant l'écartement des rouleaux d'une graduation.
- 9 Passer tous les pâtons au laminoir.
- 10 Recommencer en réduisant à chaque fois l'écartement des rouleaux d'une graduation jusqu'à atteindre l'écartement le plus fin.
- 11 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.
- 12 A l'aide d'un cercle à pâtisserie de 8 cm de diamètre, détailler des disques dans les bandes de pâte.
- 13 Humecter légèrement le bord des disques de pâte avec de l'eau à l'aide d'un pinceau.
- 14 Déposer une noisette de farce au centre de chaque disque de pâte à l'aide d'une cuillère à café.
- 15 Les replier en deux pour former des demi-lunes.
- 16 Bien appuyer sur les bords pour les souder.

- 17 Humecter les pointes et les rapprocher pour former le tortellini.
- 18 Bien les pincer pour les souder.
- 19 Poursuivre avec les autres tortellini.

Étape 5

Préparation des tomates cerises

- 1 Laver et sécher les tomates cerise à l'aide de papier absorbant.
- 2 Les couper en deux à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Les placer dans un bol avec l'huile d'olive et l'ail en poudre.
- 4 Émietter le thym sur le bol et éliminer la tige.
- 5 Saler légèrement et mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Porter une poêle anti adhésive sur feu vif et ajouter le contenu du bol.
- 7 Cuire pendant 2 minutes en mélangeant souvent à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 6

Cuisson des tortellini

- 1 Porter un grand volume d'eau salée à ébullition dans une casserole puis plonger les tortellini.
- 2 Compter 3 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
- 3 Égoutter les tortellini à l'aide d'une écumoire.
- 4 Les réserver dans un saladier chaud le temps du dressage.

Étape 7

Dressage

- 1 Placer les courgettes grillées réservées au centre des assiettes.
- 2 Répartir les tortellini tout autour.
- 3 Parsemer de tomates cerises rôties.
- 4 Saupoudrer de fleur de sel.
- 5 Servir sans attendre.