



Pâtes

Tortellini aux légumes



1h55 1h30 25 min 0 616

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

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 Détailer 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.

4 pincée(s) **Fleur de sel**

6 Enfourner 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).

Étape 3

Préparation de la farce

1 Détaillez 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 Détaillez 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 aplatissez légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

3 Régler le lamineur en écartant au maximum les deux rouleaux.

4 Passer le premier morceau de pâte au lamineur.

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 lamineur. 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 lamineur en réduisant l'écartement des rouleaux d'une graduation.

9 Passer tous les pâtons au lamineur.

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 lamineur contribue à la rendre plus souple et plus homogène.

12 A l'aide d'un cercle à pâtisserie de 8 cm de diamètre, détaillez 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.