

Tortellini de parmesan au houillon

Pour la pâte
150 g de farine
un petit œuf
une pincée de sel
un filet d'huile d'olive

Pour la farce
80 g de parmesan
100 g de viande hachée de porc
50 g de jambon cru
une pincée de muscade
deux feuilles de sauge
un filet d'huile d'olive
un litre de bouillon de volaille

Commencez par préparer la pâte à raviole : mélangez à la main la farine, l'œuf, la pincée de sel, la filet d'huile d'olive et deux à trois cuillerées à soupe d'huile d'olive. La pâte doit être souple. Enveloppez-la de film transparent et réservez-la au moins une heure au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparez la farce. Taillez très finement le jambon cru et la viande de porc hachée. Faites suer le temps trois minutes dans une poêle avec l'huile d'olive. Retirez la poêle du feu et incorporez un peu de sel, du poivre, la muscade, la sauge très finement émincée et le parmesan râpé. Mélangez bien et laissez refroidir.

Avec la traditionnelle machine de pâte ou au rouleau à pâtisserie, étalez de fines bandes de pâte. Coupez-les ensuite en carrés de 4 cm de côté. Déposez un peu de farce au centre, badigeonnez les bordures de la pâte avec un pinceau mouillé d'eau et repliez le carré en triangle. Rapprochez les deux pointes et pincez-les pour obtenir la forme caractéristique du tortellini. Portez à ébullition le bouillon de volaille et plongez-y les tortellini. Laissez-les cuire deux minutes environ et servez-les avec deux louches de bouillon dans des assiettes creuses.

