



Ravioles de chèvre frais en bouillon et Haricots Tarbais

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes + 20 minutes

Attente : 12 h

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 100 gr de Haricots Tarbais
- 2 litres de bouillon de volaille dégraissé
- 3 carottes
- 1 paquet de pâte à raviolis (rayon frais asiatique)
- 100 gr de fromage de chèvre frais
- 120 gr de fromage de chèvre mi-vieux (picodon)
- 1 gousse d'ail
- 5 pétales de tomates confites
- Sel - poivre
- 2 oignons nouveaux
- Fleurs de fenouil
- 1 poignée d'herbes fraîches (sauge, thym, ciboulette, aneth)

1. La veille, faire tremper les Haricots Tarbais dans 3 fois leur volume d'eau, ils vont doubler de volume.

2. Laver et hacher les herbes fraîches, émincer finement la gousse d'ail, couper les tomates confites en petits morceaux. Écraser ensemble les fromages de chèvres, mélanger pour les rendre crémeux, ajouter les herbes, l'ail, les tomates, sel, poivre, mélanger, rectifier l'assaisonnement.
3. Déposer une feuille de raviole sur une planche et mettre une cuillère à café de farce au milieu. Avec un pinceau, humecter les bords de la pâte avant de la replier en deux pour former une petite enveloppe, appuyer pour souder en prenant soin de chasser un maximum d'air. Réserver les ravioles, au fur et à mesure, sur un grand plat légèrement huilé, une à côté de l'autre, ne pas les chevaucher.
4. Égoutter les Haricots Tarbais, les mettre dans le bouillon et laisser cuire tout doucement. Couper les carottes en petits dés et émincer les oignons nouveaux. Au bout de 25 minutes de cuisson, ajouter les carottes et une pincée de sel, laisser encore mijoter, à feu doux, pendant 20 minutes. Ajouter les oignons nouveaux dans le bouillon et y pocher les ravioles 2 minutes. Servir bien chaud avec quelques fleurs de fenouil.

© Isabelle Beckers du blog « Pourquoi pas ??? » pour le Haricot Tarbais