RAVIOLE COLORÉE AU HADDOCK FUMÉ

Une recette inspirée d'Alexandre Gauthier ? (Livre « Soigner son assiette pour mieux vivre durant un cancer, P Pouillart, 2024, Ed Privat) ?

?**Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 3 min - Temps de repos : 0 min**

Ingrédients (4 personnes) :?

- 125 g de farine T55?
- 1 kg de betteraves rouges ou jaunes cuites *?
- 5 jaunes d'œufs?
- 1 œuf?
- 50 g de beurre doux ?
- 50 g haddock fumé?
- Beurre pour cuisson ?
- Sel?

(*) La recette peut se réaliser avec une pâte à raviole traditionnelle (mais la faire maison permet un meilleur apport en protéines)?

?

Préparation ?

Couper la betterave en petits morceaux et mixer finement.?

Mélanger la farine avec 1 jaune d'œuf et la purée de betterave. Pétrir doucement.?

Préparer le beurre de haddock en mixant le poisson et le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre pommade très lisse.?

Étaler la pâte à ravioles sur 2 mm d'épaisseur et la détailler en disques de 10 cm de diamètre.

Placer au centre de chaque un cordon de beurre de haddock et un jaune d'œuf. Refermer la raviole en badigeonnant les bords de

Cuire les ravioles 2 à 3 minutes dans une casserole d’eau bouillante salée ou à la poêle dans un beurre moussant. Les égoutter av

Pourquoi pas des pétales de fleurs en forme de cœur le jour de la Saint Valentin??