

Bricks, beignets, feuilletés
Tartiflette déstructurée



30 min 15 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

573

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher les pommes de terre, les tailler en gros dés. Réserver.
- 2 Eplucher et émincer les oignons. Réserver.
- 3 Retirer la croûte du reblochon et le couper en dés.

Étape 2

Cuisson des ingrédients

- 1 Verser le lait dans une casserole, ajouter les pommes de terre, du sel, et cuire 15 minutes en portant à ébullition puis en baissant le feu.
- 2 Dans un faitout, faire chauffer un peu d'huile d'olive et faire revenir les lardons.
- 3 Laisser cuire quelques instants, ajouter les oignons et laisser compoter.
- 4 Ajouter un peu d'huile d'olive en cours de cuisson, baisser le feu et couvrir pendant 5 minutes.
- 5 Retirer le couvercle, ajouter le fromage et bien mélanger. Baisser encore un peu le feu.
- 6 Une fois le fromage fondu, saler légèrement et poivrer. Mélanger, puis débarrasser dans un saladier.

0.5 **Reblochon(s)**
2 **Pomme(s) de terre**
12 feuille(s) **Pâte à ravioles**
150 g **Lardon(s)**
3 **Oignon(s)**
1 litre(s) **Lait entier**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 **Huile pour friture**
1 **Sel**
1 **Poivre**

- 7** Placer la préparation au réfrigérateur pendant 20-25 minutes ou au freezer pendant 10 minutes, afin de bien le refroidir.
- 8** Vérifier la cuisson des pommes de terre, passer au mixeur plongeant si elles sont cuites. Réserver dans la casserole.

Étape 3

Préparation des ravioles

- 1** Verser la farce sur le plan de travail, la concasser grossièrement au couteau et la remettre dans le saladier. Poivrer et mélanger.
- 2** Dorer les bords d'une feuille de raviole au pinceau.
- 3** Déposer un peu de farce au centre puis replier la pâte sur elle-même en formant une demi-lune. Bien souder les bords.
- 4** Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients, en faisant attention à ne pas mettre trop de farce pour ne pas éclater les ravioles.
- 5** Disposer les ravioles dans le panier d'une friteuse, les plonger quelques secondes dans l'huile, le temps qu'elles dorent.
- 6** Lorsqu'elle remontent à la surface, les retourner avec une pince pour les dorer des deux côtés.
- 7** Puis les sortir de l'huile et les débarrasser sur un papier absorbant.

Étape 4

Dressage

- 1** Dresser le velouté de pomme de terre dans une verrine au centre d'une assiette.
- 2** Disposer les ravioles encore chaudes autour.
- 3** Réaliser les ravioles à l'avance et stocker au congélateur avant de les frire sans les décongeler.