



" Ces ravioli en forme de petits coussins s'appellent des "agnoliti del plin" en Italien. Chacun d'entre eux est un petit trésor de saveurs !"

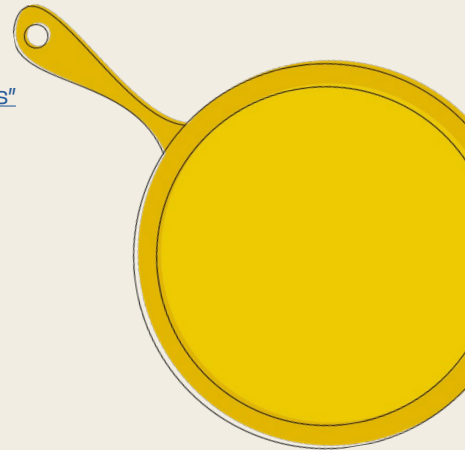
Simone

# RAVIOLI AU POULET BRAISÉ ET À LA SAUGE

Pour 6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 600 g** de [pâte "pur jaunes d'oeufs"](#)
- 6** hauts de cuisses de poulet
- 2** échalotte
- 2** têtes d'ail
- 150 g** de champignons de Paris
- 1 verre** de vin blanc
- 100 g** de [Parmigiano Reggiano](#)
- 60 g** de beurre demi-sel
- 1** oeuf
- 1** bouquet de sauge
- 1** bouquet de romarin
- 1** bouquet de thym
- 1** bouquet de persil plat
- [Huile d'olive](#)
- [Sel](#) et [poivre](#)



## À RÉALISER LA VEILLE

**1.** Réaliser la pâte "pur jaune d'oeufs" la veille afin de pouvoir la laisser reposer pendant une nuit au réfrigérateur et qu'elle soit bien élastique.

**👉** Si vous n'avez pas de robot pour faire la pâte "pur jaunes d'oeufs", vous pouvez aussi réaliser cette recette avec de la [pâte fraîche aux oeufs](#) qui est plus facile à travailler à la main.

**2.** Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande casserole en fonte à feu fort. Saler les cuisses de poulet et les poser dans la casserole, côté peau, pour les colorer. Lorsque la peau est joliment colorée, retourner les cuisses de poulet pour les faire rôtir de l'autre côté.

**👉** Pour cette recette, on utilise la partie haute des cuisses de poulet car, cette partie de la viande étant plus grasse que les blancs, elle peut confire pendant une cuisson longue sans se dessécher.

**3.** Dans l'attente, peler les échalotes et les couper en deux. Couper les têtes d'ail en deux. Laver et égoutter les champignons de Paris. Réserver.

**4.** Lorsqu'elles sont bien rôties, retirer les cuisses de poulet de la casserole et les réserver sur une grille. Faire rôtir les échalotes, les têtes d'ail et les champignons dans la même casserole en fonte avec du sel, du poivre ainsi que quelques branches de romarin, de thym et de sauge.

**5.** Lorsque les légumes sont légèrement colorés, poser les cuisses de poulet rôties par dessus et déglacer l'ensemble d'un verre de vin blanc et d'un demi verre d'eau. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert pendant 50 minutes.

**6.** Au bout de 50 minutes, éteindre le feu et laisser refroidir le poulet et les légumes dans la casserole couverte pendant quelques heures.

**👉** Il est recommandé de faire rôtir le poulet la veille afin qu'il s'imprègne, en reposant, de toutes les saveurs des herbes et des légumes avec lesquelles il a confit.

## RÉALISATION

**7.** Désosser les cuisses de poulet confites et les passer au hachoir (avec leur peau). Hacher les échalotes, l'ail et les champignons confits. Mélanger les légumes et le poulet hachés dans un grand bol jusqu'à l'obtention d'une farce homogène. Ajouter 60 grammes de parmesan râpé et une poignée de feuilles de persil ciselé. Goûter la farce et ajuster l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Réserver.

**8.** En parallèle, faire réduire le jus de cuisson du poulet et des légumes en le laissant bouillir quelques instants sans couvercle. Filtrer le jus réduit au chinois et réserver.


**9.** Étaler la pâte fraîche le plus finement possible en créant de longs bandeaux de pâtes d'une quinzaine de centimètres de largeur.

**10.** Mélanger un jaune d'oeuf avec un peu d'eau et badigeonner au pinceau la moitié d'un bandeau de pâte sur toute sa longueur. Garnir le bandeau de pâte badigeonnée d'oeuf de petites cuillerées de farce au poulet, en les espaçant de 3-4 centimètres les unes des autres.

**11.** Replier la pâte sur la farce et presser le pli extérieur du bout des doigts pour sceller la farce dans la pâte. Ensuite, fermer chaque raviolo en scellant la pâte autour de la farce, d'un bout à l'autre du ruban de pâte, en prenant soin de ne pas y laisser de bulle d'air. Couper l'excédent de pâte à l'aide d'une roulette, puis couper chaque raviolo à la roulette. Réserver les ravioli obtenus sur une planche puis répéter l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

(La suite de la recette est sur la page suivante...)



 **"Del plin" signifie "plier" en piémontais. En coupant les raviolis à la roulette, la pâte va former un petit pli, signature de cette forme de pâte typique. Aidez-vous de la vidéo pour comprendre les étapes de formation de ces jolies pâtes !**

**12.** Mettre à chauffer un grand volume d'eau salée (10 g de sel par litre d'eau). Lorsque l'eau bout, créer un mouvement d'eau circulaire et plonger les ravioli dans l'eau bouillante pendant environ une minute trente.

**13.** Parallèlement, faire fondre le beurre demi-sel dans [une grande poêle](#) avec une généreuse poignée de feuilles de sauge et du poivre. Déglacer d'une louche d'eau lorsque le beurre commence à se colorer.

**14.** A l'aide d'une araignée, transvaser les ravioli dans la poêle contenant la sauce au beurre. Finir la cuisson des ravioli directement dans la sauce pendant une à deux minutes additionnelles.

**15.** Lorsque les ravioli sont cuits, couper le feu, parsemer de parmesan râpé et laisser reposer quelques instants pour faire descendre la température des pâtes.

**16.** Dresser les pâtes dans de belles assiettes (il faut compter une douzaine de ravioli par personne). Napper du jus de cuisson de poulet réduit et réchauffé. Décorer de parmesan râpé, d'une feuille de sauge et servir aussitôt.

**CLUB  
CASA ZANONI**

