



TORTELLONI AUX CARDONS, RICOTTA ET PIGNONS DE PINS TOASTÉS



Le cardon 
dans tous ses états

RECETTES POUR 4 PERSONNES

Tortelloni aux cardons
Ricotta et
pignons de pins toastés

par Enzo Ciani

CHEF DU RESTAURANT FABRICA PASTA
À GENÈVE

— INGRÉDIENTS —

PÂTES

120 g de farine semoule blé-dur 4 "S"
pour la pâte jeune
3 cl d'eau

FARCE

400 g de ricotta fraîche
200 g de cardon coupé en macédoine (petits dés)
200 g de padano
50 g de pignons de pin toast
Sel, poivre

COULIS DE TOMATE

100 g de tomates cerise grappe GRTA
1 cuillère d'huile d'olive
1 gousse d'ail haché
Sel, poivre

DECORATION ASSIETTE

Pignons de pin toasté
Cardon coupé en macédoine (petits dés)
Huile verte Goutatoo

— PRÉPARATION —

FARCE

Dans un grand bol, mélanger la ricotta, les cardons coupés en macédoine, les pignons de pin, le sel et le poivre.
Bien malaxer pour obtenir une farce homogène.
Réserver.

CRÈME DE TOMATE

Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les tomates cerises coupées en deux, l'ail écrasé, le sel et le poivre.
Faire cuire pendant 2 minutes à feu doux, puis ajouter une louche d'eau de cuisson des pâtes.
Transférer la sauce dans un récipient et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
Passer la sauce au tamis pour obtenir une texture lisse. Réserver.

PÂTE À TORTELLONI

Dans un bol, mélanger la farine et les œufs.
Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une pâte homogène.
Pétrir la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.
Couvrir de film plastique et laisser reposer 20 minutes à température ambiante.
Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 2 mm.
Découper des carrés de 8 x 8 cm.
Badigeonner les carrés de pâte avec l'œuf battu et un peu d'eau sur la face intérieure.
Déposer un peu de farce au centre de chaque carré, plier en triangle et fermer bien les bords pour former les tortelloni.

— CUISSON ET DRESSAGE —

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée. Ajouter les tortelloni et faites cuire pendant environ 5 minutes. Les égoutter délicatement. Réchauffer la crème de tomate à feu doux. Sur une assiette ronde, étaler un fond de crème de tomate. Utiliser un emporte-pièce pour disposer une portion de cardons et de pignons de pin au centre de la sauce. Disposer 3 tortelloni sur les cardons. Décorer selon votre goût (par exemple, avec quelques pignons de pin supplémentaires et des herbes fraîches).





UNION MARAÎCHÈRE DE GENÈVE

En partenariat avec



GETAZ

MIAUTON



regio•garantie

45 route de Base
1258 Perly
umg@umg.ch
www.umg.ch