

Annick Jeanmairet

Tortellinis de bœuf au bouillon

Ingrédients

Farce (daube provençale)

1,5 kg de paleron (épaule de boeuf) en gros cubes

1 ruban de zeste d'orange biologique

4 gousses d'ail

2 oignons

2 carottes

1 branche de céleri

1 bouquet garni : avec 1 feuille de laurier, 2 brins de thym, 5 tiges de persil

1 bouteille de vin rouge corsé

sel et poivre du moulin

4 cs d'huile d'olive

Pâte à tortellini

200 g de farine

2 gros oeufs

Bouillon de boeuf

Préparation

Farce des tortellinis

via la recette de la daube à la provençale

Eplucher les gousses d'ail et les écraser d'un coup sec avec la lame d'un grand couteau. Retirer le germe.

Eplucher, couper en deux et émincer les oignons. Eplucher et émincer les carottes en demi-rondelles. Emincer la branche de céleri.

Chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte. Faire revenir les cubes de viande de tous les côtés par portions.

Une fois la viande bien saisie, ajouter le zeste d'orange, les gousses d'ail, les oignons, les carottes, le céleri, le bouquet garni et la bouteille de vin rouge. Saler et poivrer.

Porter à ébullition, couvrir la cocotte et mijoter à feu doux 3 h.

Hacher grossièrement les restes de la daube, y compris les légumes et le jus. Mettre dans un plat et réserver au frigo.

Pâte à tortellinis

Faire un puits avec 200 g de farine.

Casser 2 gros oeufs dedans.

Travailler en pâte 5 min.

Laisser reposer 1 h au frigo.

Confection des tortellinis

Diviser la pâte en 6 portions. Les passer dans le laminoir de la machine à pâte, de manière à obtenir 6 rubans. La pâte doit être bien fine. Pour le vérifier, poser le ruban sur un torchon de cuisine: on doit pouvoir le voir à travers la pâte.

A l'aide d'un emporte-pièce rond, prélever 24 cercles.

Déposer la farce sur une moitié de cercle. Mouiller les bords de la moitié non garnie, puis replier sur le côté farci, de manière à obtenir des demi-lunes. Prendre soin de bien chasser l'air autour de la farce en le faisant. Coller les deux extrémités ensemble pour former des tortellini. Déposer sur du papier ménage.

Cuisson

Porter du bouillon de boeuf à ébullition. Y pocher la moitié des tortellini 2 à 3 min. Les égoutter à l'aide d'une écumoire. Répartir dans des assiettes creuses et verser le bouillon chaud par-dessus. Procéder de même avec le reste des tortellini.



Journaliste gastronomique