



Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle [®]

RAVIOLES DE MUNSTER SUR LIT DE SALADE (MINSCHTER)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 5-10 min

INGREDIENTS

- 750 g de semoule de blé dur
- 6 œufs
- 3 cl d'huile d'olive
- Sel poivre, un munster de 500 g environ
- 1 grande tête de batavia
- Vinaigre de Xérès
- 3 œufs cuits
- 3 tomates
- 1 verre d'eau

LES ÉTAPES

- Dans un cul de poule, incorporez la semoule.
- Y ajouter progressivement 5 œufs entiers, l'huile d'olive, puis 1 blanc d'œuf (réservez le jaune) et un peu de sel.
- Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène qui ne colle plus aux parois du récipient.
- Rajoutez un peu d'eau si besoin. Fraisez la boule de pâte sur le plan de travail, en faire un patron puis le diviser en 6 morceaux égaux.
- Etalez chaque boule de pâte jusqu'à l'obtention d'un fond de 40 cm sur 30 cm environ.
- Coupez le munster afin d'obtenir 18 portions égales.
- Divisez chaque fond en 3 lanières. Posez sur chacune une portion de munster.
- Etalez un peu de jaune d'œuf sur les parties à rabattre puis fermez vos ravioles en vous assurant que les extrémités sont bien collées.
- Portez à ébullition un récipient d'eau. Plongez-y les ravioles, sans les superposer, pendant environ 5 min.
- Préparez la vinaigrette en utilisant un peu de vinaigre de Xérès.
- Dressez les assiettes avec la salade et quelques quartiers de tomate et d'œuf durs, arrosez de vinaigrette.
- Posez 3 ravioles sur le lit de salade et servez.

NOTRE SUGGESTION

Un Gewurztraminer ou un Pinot Gris mettront en exergue les saveurs de ce plat !