Ravioles de sucrine du Berry pomme Cravert et boudin blanc

Les jeunes réveillent les légumes anciens

Rencontres culinaires à l'abbaye de Noirlac Édition 2020

Recette des classes de 5ème SEGPA et ULIS du collège Jean Moulin St Amand Montrond (18)

Crédit photo : Linda Louis et les classes 5ème SEGPA et ULIS du collège Jean Moulin, St Amand Montrond (18)

Raviole de sucrine du Berry, pomme Cravert et boudin blanc

pour 14 ravioles :

Pour la purée de sucrine :
- 200g de sucrine du Berry
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil

Pour la pâte brisée :
- 250 g de farine
- 100g de beurre
- ½ cuillère à café de sel

- 2 pommes Cravert
- ½ boudin blanc
- 1 cuillère à café de sucre
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf

Préparez la purée de sucrine : faites cuire la sucrine dans l'eau, égouttez, puis mixez avec l'ail, le persil une pincée de sel, et ajoutez la crème liquide.

Préparez la pâte brisée : mélangez farine, sel et beurre en petits morceaux, malaxez afin de ne plus voir les morceaux de beurre, ajoutez ensuite 3 cuillères à soupe de purée de sucrine du Berry et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Épluchez les pommes, coupez-les en petits dés. Enlevez la peau du boudin, coupez-le en petits dés également. Passez-le à la poêle chaude dans un peu de beurre et la cuillère de sucre, faites légèrement caraméliser.

Ensuite, étalez la pâte en petits disques de 8 cm de diamètre environ.

Mettez au milieu du disque 1 cuillère à café du mélange pommes/boudin et une cuillère à café de la purée restante.

Dorez autour de la préparation au jaune d'œuf puis refermez le disque en 2 pour obtenir une sorte de chausson. Soudez bien les bords puis dorez le reste.

Faites cuire au four à 180°C pendant 15 à 20 mn.

IMPRIM'VERT®