

Tortelli de viande au Beurre Noisette

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



INGRÉDIENTS (4 portions)

Tortelli de viande au Beurre Noisette

- 500 g de pâtes classiques à base d'œufs
- 600 g de farce à la viande
- 80 g de Beurre Noisette liquide Corman**
- 40 g de parmesan
- 10 g de sauge

Pâtes classiques à base d'œufs

Ingrédients pour 1,5 kg de pâtes

- 1 kg de farine 00 w 170 P/L 0,5
- 500 g d'œufs entiers
- 12 g de sel fin

RÉALISATION

Tortelli de viande au Beurre Noisette

Temps de préparation : 30 minutes

- Abaisser le pâton à 0,4 mm et couper des carrés uniformes de 6 cm.
- Déposer la farce au centre de la pâte, plier et tourner pour obtenir la forme d'un tortello.
- Faire cuire dans une grande quantité d'eau salée.
- Faire chauffer doucement le **Beurre Noisette liquide** dans une poêle, relever le goût en ajoutant la sauge et mettre le tout dans le micro-ondes pour accélérer le processus.

Finition

- Placer les tortelli sur l'assiette, saupoudrer de fromage et finir avec le beurre à la sauge.

Pâtes classiques à base d'œufs

Temps de préparation : 20 minutes

- Battre les œufs et le sel.
- Verser la farine dans le pétrin et ajouter lentement les œufs.
- Pétrir jusqu'à obtention d'une structure lisse.
- Laisser reposer la pâte à couvert pendant au moins 10 minutes avant de la rouler.

Tortelli de viande au Beurre Noisette

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



INGRÉDIENTS

Farce à la viande

Ingrédients pour 600 g de farce
(pour 1 kg tortelli)

- o 300 g de viande de bœuf maigre riche en collagène (épaule, cou)
- o 30 g de carottes
- o 30 g d'oignons
- o 30 g de céleri
- o 100 ml de vin rouge
- o 0,05 g de noix de muscade
- o 0,05 g de clou de girofle
- o 100 g de Grana Padano
- o **20 g de Beurre Clarifié liquide Corman**
- o 20 g de jaune d'œuf pasteurisé

RÉALISATION

Farce à la viande

Temps de préparation : 150 minutes

- Faire revenir les légumes coupés à la poêle dans le **Beurre Clarifié liquide**.
- Quand ils commencent à brunir, ajouter la viande et bien mélanger.
- Déglacer avec le vin et ajouter un peu d'eau chaude, puis les épices.
- Laisser mijoter pendant au moins 2 heures à feu doux.
- Retirer le couvercle pour terminer la préparation en faisant évaporer le liquide.
- Passer au hachoir à réglage moyen.
- Ajouter le fromage et le jaune d'œuf jusqu'à incorporation complète.

ASTUCES

- **Avant d'utiliser le Beurre noisette liquide**, bien secouer la bouteille pour que la partie caramélisée remonte à la surface.
- **Conserver la pâte farcie en cas de températures négatives** : veiller à ce que la température ne descende pas trop et ne devienne pas trop agressive. Il est donc conseillé de congeler d'abord 10 minutes à -5 °C puis 15 minutes à -18 °C. La pâte peut ensuite être conservée à -18 °C. Au moment de l'utiliser, chauffer la pâte congelée pendant trois minutes environ.
- **Cuire à la poêle** : grâce à son point de fumée élevé, le **Beurre Clarifié liquide** est idéal pour cuire des aliments à la poêle et obtenir les bonnes coloration et caramélisation sans nuire à la saveur des ingrédients.