Manti - Ravioli turcs

Cuisine du monde / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	90min	10min

Merhaba! Je te propose aujourd'hui de faire un petit voyage gustatif en Turquie pour découvrir une spécialité culinaire que j'aime beaucoup : les manti! Ce sont de petits ravioli farcis à la viande; on les trouve le plus souvent au veau/boeuf ou à l'agneau. Je fais ici la version à l'agneau que j'affectionne particulièrement, mais libre à toi de varier les plaisirs, pour une version végétarienne, tu peux réaliser une farce aux champignons. Ils sont ensuite traditionnellement servis avec du yaourt et du beurre fondu infusé au piment. J'utilise de préférence du pul biber (ou piment d'Alep) qui est le plus prisé en Turquie, mais n'importe quel piment en flocon fera l'affaire. On trouve également comme condiments récurent de la menthe séchée et du sumac. Comme souvent, les recettes de ravioli ne sont pas spécialement compliquées, mais le pliage peut être un peu long, je conseille donc de transformer cette étape en atelier avec les enfants ou des amis, c'est toujours plus sympa (surtout avec un petit verre de raki).

Liste des ingrédients

Pour la pâte

250 g. de farine

1 oeuf

1 dl. d'eau

1/2 cc. de sel

Pour la farce

500 g. d'épaule d'agneau hachée

1 oignon

1 gousse d'ail

1 bouquet de persil

Sel et poivre

Pour le yaourt

400 g. de yaourt grec

3 gousse d'ail

1/4 cc. de sel

Pour le beurre au piment

100 g. de beurre

1 à 2 cc. de piment en flocons

Pour le service (optionnel)

Menthe séchée

Sumac

Étapes de préparation

1

Pour la pâte, tamise la farine et le sel puis fais un puits au centre. Bats l'oeuf avec l'eau, verse-les dans le puits et pétris environ 10 minutes pour obtenir une pâte ferme. Couvre d'un linge propre et laisse reposer 15 minutes. (comme toutes les pâtes, ajuste les quantités d'eau et de farine en fonction de la consistance).



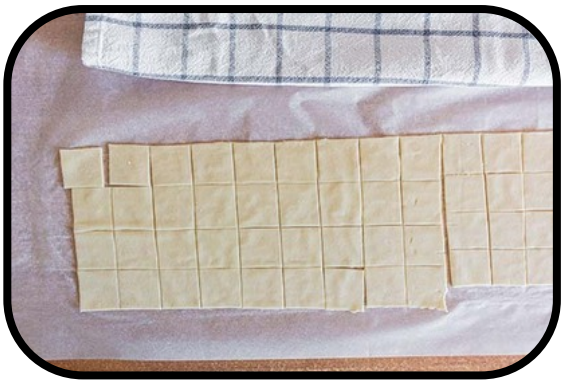
2

Pour la farce, hache finement l'ail, l'oignon et le persil puis mélange-les avec la viande et assaisonne généreusement de sel et poivre. Réserve au frais.



3

Divise la pâte en 2, farine-la légèrement puis abaisse-la au rouleau ou au laminoir très finement (env. 2-3 mm.) avant de la détailler en carrés de 3cm. de côté.



4

Dispose un peu de farce au centre de chaque carré puis referme-les pour former de petites pyramides/aumônières en scellant bien les bords. Porte un grand volume d'eau salée à ébullition et fais-y cuire les manti environ 5 minutes en mélangeant délicatement pour qu'ils ne collent pas les uns aux autres.



5

Pour la sauce au yaourt, presse les gousses d'ail puis mélange-les au yaourt avec le sel.



6

Pour le beurre, fais-le fondre à feu moyen jusqu'à ce qu'il mousse légèrement puis ajoute le piment et fais cuire environ 15 secondes.



7

Sers les ravioli avec la sauce au yaourt, le beurre infusé et éventuellement un peu de sumac et de menthe séchée. bon app'

