

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2016)  
**Heft:** 81

**Rubrik:** Recette : raviolis aux aubergines et à la menthe

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairret propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**



# Raviolis aux aubergines et à la menthe

Une recette d'Annick, pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS

- 2 belles aubergines (350 g chacune)
- 1 bouquet de menthe
- 50 g de ricotta
- 2 tomates
- 200 g de farine
- 2 œufs
- Fleur de sel
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Gros sel (pour l'eau des pâtes)

### PRÉPARATION

**Entailler** les aubergines avec la pointe d'un couteau, les poser sur une plaque et les cuire au four préchauffé à 275° C durant 35 à 40 minutes, en les **retournant** à mi-cuisson. Les aubergines doivent être molles et fripées. Les **couper** en deux, retirer la chair avec une cuillère à soupe et la mettre dans une passoire. **Egoutter** une heure, puis écraser la chair à la fourchette.

**Ajouter** la ricotta, 2 feuilles de menthe finement ciselées (soit 1 belle cuillère à soupe), 1 pincée de fleur de sel, et bien **mélanger**.

**Transférer** la farce dans une poche à pâtisserie et réserver au frais.

Pour la pâte à raviolis: faire une fontaine dans la farine, casser les œufs dedans, les défaire légèrement avec une fourchette et agglomérer en pâte. **Travailler** trois minutes (en utilisant bien la paume de la main) jusqu'à ce que la pâte soit homogène. **Emballer** dans un papier film et laisser reposer au frigo au moins une heure.

**Diviser** la pâte en 6 portions et les passer dans le laminoir de la machine à pâtes, 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 le voir à travers la pâte.

**Déposer** 4 jolis dômes de farce sur un ruban, en prenant soin de bien les espacer.

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, répartir de l'eau sur les bords du ruban et entre les dômes de farce. **Recouvrir** avec un deuxième ruban, bien chasser l'air autour des dômes de farce, puis mouler les raviolis à l'aide d'un moule ou d'une roulette dentelée.

**Déposer** sur un torchon saupoudré de farine. **Recommencer** l'opération deux fois, de manière à obtenir 12 raviolis au total.

Pour la garniture, épépiner les tomates et les couper en dés. Les assaisonner avec de la fleur de sel, les parfumer avec une feuille de menthe ciselée, puis les arroser d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Faire **bouillir** une grande casserole d'eau, ajouter une belle poignée de gros sel, baisser le feu à la limite du point d'ébullition et pocher les raviolis durant cinq minutes. Pour plus d'aisance, procéder par portions de six raviolis.

**Egoutter** les raviolis à l'aide d'une écumoire, les répartir sur les assiettes, les garnir avec les tomates concassées, et arroser d'un filet d'huile d'olive.