

Farce au ricotta, jambon, tomates séchées et ail confit

Une farce riche, savoureuse et parfumée, parfaite pour rehausser des pâtes farcies maison comme des raviolis ou des tortellinis.



Ingrédients

- 500 ml de ricotta
 - 150 g de jambon (cuit ou cru, selon préférence)
 - 50 g de tomates séchées
 - 8 gousses d'ail confit
 - 1 œuf
 - Chapelure (quantité suffisante pour ajuster la texture)
 - Sel et poivre (au goût)
 - Muscade (au goût)
 - Basilic frais ou séché (au goût)
-



Préparation

1. Préparer les ingrédients

- Couper le jambon et les tomates séchées en petits morceaux.
- Confire les gousses d'ail si ce n'est pas déjà fait (les cuire doucement dans de l'huile à feu très doux jusqu'à ce qu'elles soient fondantes).

2. Mixer la base de la farce

- Dans un robot culinaire, mixer ensemble le jambon, les tomates séchées et l'ail confit jusqu'à obtention d'une texture homogène.
- Ajouter ensuite la ricotta et l'œuf. Mixer de nouveau jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.

3. Ajuster la texture

- Si la farce est trop liquide, incorporer progressivement de la chapelure jusqu'à obtenir une texture ferme, mais souple.

4. Assaisonner

- Ajouter le sel, le poivre, une pincée de muscade et du basilic selon votre goût. Mélanger à la cuillère ou pulser brièvement pour bien répartir les arômes.



Conseil du chef

Cette farce se marie à merveille avec une pâte à ravioli aux herbes ou des conchiglioni gratinés. Tu peux aussi la servir dans une lasagne roulée avec un peu de béchamel pour un plat original et goûteux.