

Toutes les formules indiquées pour le Macaroni, sont applicables aux Nouilles.

Pour les « Nouilles à l'Alsacienne », il est d'usage de semer dessus, quand elles sont dressées en timbale, une petite quantité de nouilles crues, sautées au beurre et tenues très croustillantes.

RAVIOLIS

Quelle que soit la garniture qu'ils comportent, l'apprêt des raviolis est toujours le même.

Les farces décrites ci-dessous représentent les garnitures les plus usuelles.

Farce A.

Mélanger : 250 grammes de chair de volaille cuite, hachée finement ; 150 grammes de cervelle cuite, écrasée ; 100 grammes de fromage blanc, pressé ; 100 grammes d'épinards, blanchis, pressés et hachés ; 100 grammes de bourrache verte, blanchie ; une pincée de basilic vert ; 150 grammes de Parmesan râpé ; 2 œufs, 2 jaunes, sel, poivre et muscade.

Farce B.

Mélanger : 300 grammes de bœuf en daube bien cuit, froid, et haché finement ; 300 grammes d'épinards blanchis, pressés et hachés ; 150 grammes de purée de cervelle cuite ; 2 œufs entiers, sel, poivre, muscade et 40 grammes de Parmesan râpé.

Farce C.

Sauter au beurre 250 grammes de foies de volailles, en y ajoutant 2 échalotes hachées, une pincée de persil et une pointe d'ail écrasée. Piler finement ces foies et leur additionner successivement : 250 grammes d'épinards blanchis, rafraîchis et pressés ; 2 filets d'anchois ; 100 grammes de beurre ; 3 œufs, sel, poivre, muscade et pincée de basilic. — Passer le tout au tamis.

Traitements des Raviolis.

On peut les faire de diverses formes en procédant ainsi :

1^o Abaisser très mince un morceau de Pâte à raviolis et le détailler avec un emporte-pièce cannelé de 6 à 7 centimètres de diamètre. Mouiller les bords de chaque rond de pâte ; garnir le milieu de gros comme une petite noisette de l'une des farces ci-dessus, et plier en chausson.

2^o Abaisser la pâte en long rectangle de 10 centimètres de large ; garnir de parties de farce de la grosseur d'une noix, en laissant un intervalle entre chaque partie ; mouiller les bords ; plier l'abaisse en ramenant les bords l'un sur l'autre, et détailler en demi-lune avec un emporte-pièce cannelé.

3^o Faire une abaisse de pâte carrée ; la garnir de parties de farce disposées en ligne, en laissant entre chacune un intervalle de 5 centimètres. Mouiller ; recouvrir d'une seconde abaisse carrée de mêmes dimensions et détailler à la roulette en carrés de 5 à 6 centimètres de côté.

Nota. — Généralement on emploie la Pâte à nouilles pour la préparation des raviolis, mais la véritable est une Pâte à l'eau additionnée de un décilitre d'huile par 250 grammes de farine.