

Tortellonis au Tilsit

Tortellonis

- 30 g de beurre
- 2 cs de lait
- 150 g de TILSIT ROUGE, finement râpé
- 2 jaunes d'œufs
- Un peu de noix de muscade,
- Un peu de poivre
- 2 rouleaux de pâte pour pâtes fraîches prête à l'emploi (16 × 56 cm chacun)
- 2 cs de pavot
- 1 blanc d'œuf battu

Beurre de sauge

- 80 g de beurre
- 1 cs de feuilles de sauge
- 1 poire, coupée en quartiers
- 12 noix, grossièrement hachées
- 75 g de TILSIT ROUGE, finement râpé

Pour 4 personnes

Préparation: env. 60 minutes

Difficulté: difficile

1. Tortellonis: faire fondre le beurre, ajouter le lait. Ajouter le TILSIT et les jaunes d'œufs, faire fondre le fromage en mélangeant sur la plaque éteinte. Assaisonner le mélange, laisser refroidir.
2. Dérouler une pâte, parsemer de pavot, recouvrir de papier cuisson. Incorporer le pavot à la pâte avec le rouleau à pâtisserie. La pâte deviendra ainsi un peu plus fine et plus grande. Retourner la pâte et la badigeonner de blanc d'œuf. La couper ensuite en trois dans le sens de la longueur, puis en carrés.
3. Former: verser environ ½ cc de mélange à base de fromage au milieu de chaque morceau de pâte. Former des triangles avec les carrés, presser les bords. Enrouler les triangles autour du doigt et presser les extrémités. Recommencer avec la pâte et la farce restantes.
4. Cuire les tortellonis par portions dans de l'eau bouillante salée pendant 3 à 4 minutes, retirer avec une écumoire, égoutter.
5. Beurre de sauge: verser le beurre et la sauge dans une grande poêle, brunir le beurre à feu moyen. Ajouter les quartiers de poire et les noix, laisser reposer. Incorporer les tortellonis jusqu'à ce qu'ils soient chauds. Servir le TILSIT séparément.

Valeurs nutritives par portion



Vidéo de la recette
www.tilsiter.ch/rec12

Conseil: En lieu et place de tortellonis, servir les morceaux de pâte en triangles (triangolis).

