

TORTELINI À L'ORANGE ?

NIVEAU
Difficile

POUR
1 Personne

Les ingrédients

100g de farine (pour la pâte)
1 œuf
1 pincée de sel
1 c.à.s d'huile d'olives
50 de jus d'orange pressée et son zeste (pour le crémeux orange)
50 de beurre
10 de sucre
1 œuf
1 pointe de couteau de fécule cointreau ou alcool a base d'orange (facultatif)

Par

Olivier Péan – Les Gourmandises de Père Olysh

© Crédits Photos – Les Gourmandises de Père Olysh / Les Toqués du Caillou



LES ÉTAPES

- 1.** Mélanger les ingrédients pour les pâtes jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmez et réservez au frigo pendant 2 heures.
- 2.** Pour la réalisation du crémeux à l'orange : mélangez le sucre et la fécule et ajoutez tous les ingrédients dans une petite casserole. Portez le tout à ébullition pendant 2 secondes et chinoisez pour retirer les zestes. Réservez au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.
- 3.** Étalez la pâte le plus finement possible (si possible avec un laminoir à pâte) et taillez des carrés de 5 cm de côté. Ajoutez à l'aide d'une poche à douille le crémeux orange. Humidifiez les bords et collez les 2 pointes opposées pour former un triangle en veillant à bien chasser l'air sans que la crème n'en sorte. Prenez ensuite les 2 pointes sur la base du triangle et collez-les ensemble. Réservez le tout au réfrigérateur.
- 4.** Au moment de servir : faites chauffer une casserole d'eau, faites cuire les tortellinis pendant 1 minute 30 seconde. Les égoutter et ajoutez un filet d'huile d'olive pour éviter que les pâtes collent entre elles. Manger tiède ou froid. Bon appétit !