

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2015)
Heft: 73

Rubrik: Recette : agnolotti del plin, les raviolis piémontais

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.01.2026

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



Dans la cuisine d'Annick

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



Agnolotti del plin, les ravioli piémontais

Par Angelo Citiulo, restaurant La Closerie, à Cologny (GE)

Entrée pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 gros œufs
- 200 g de farine
- 100 g de chair à saucisse
- 100 g de noix de veau hachée
- 1 tranche de pain de mie
- ½ bouquet de persil plat
- 1 bouquet de sauge
- 1 morceau de parmesan
- 50 g de beurre
- Lait
- Graines de fenouil sauvage (fac.)
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Faire une fontaine dans la farine, casser les œufs dedans, les défaire légèrement avec une fourchette et agglomérer en pâte. Travailler 3 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 (idéalement 4 h, mais au moins 1 h). Pour la farce: mouiller la tranche de pain avec du lait. Effeuilier et hacher le persil. Mélanger la chair à saucisse avec le veau haché, ajouter ½ cuillère à moka de graines de fenouil sauvage, 30 g de parmesan fraîchement râpé, le pain émietté (mais pas égoutté!), le persil haché, et quelques tours de moulin à poivre. Goûter et ajouter du sel au besoin.

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

A l'aide d'une cuillère à moka, répartir 10 petits dômes de farce sur chacun des rubans, mouiller les bords inférieur et supérieur avec de l'eau, puis recouvrir en repliant la partie inférieure sur la partie supérieure.

Pincer entre les dômes de farce pour former les agnolotti et évacuer l'air.

A l'aide d'une roulette dentelée, retirer l'excédent de pâte sur la partie supérieure des rubans, puis découper les agnolotti. Pocher la moitié des agnolotti 2 minutes dans de l'eau salée légèrement frémissante.

Faire fondre 25 g de beurre dans une grande poêle avec 8 feuilles de sauge. Ajouter les agnolotti et une mini louche d'eau de cuisson. Lier brièvement, puis servir dans des assiettes creuses. Parsemer de parmesan râpé, ajouter un filet d'huile d'olive et déguster sans attendre. Procéder de même avec la deuxième «cuvée».

LES CONSEILS DU CHEF:

- Ne pas travailler la pâte trop longtemps, car cela rend la pâte sèche et cassante.
- Pour éviter qu'ils collent, ne pas hésiter à saupoudrer régulièrement de farine les rubans de pâte.
- On peut préparer les agnolotti à l'avance et les congeler. Attention toutefois à ne pas les entasser dans un sac, ils colleraient! Le mieux est de les disposer sur un plat et de les recouvrir de papier film avant de les glisser dans le congélateur.