

# Tortellini maison, concassé de tomates, veau, mascarpone et basilic frais

Recette pour 4 personnes

## Description

Les saveurs de l'Italie réunies dans la même assiette. Pâtes fraîches farcies de veau et accompagnées d'une sauce tomatée.

## L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le veau haché par de la chair à saucisse.

## Ingrédients

### Pâte

- 220 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf entier
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Gr Sel
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Farce

- 1 Unité(s) Échalote
- 300 Gr Veau haché
- 100 Gr Fromage mascarpone
- 4 Gr Sel
- 1 Unité(s) Noix de muscade
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Concassé

- 6 Unité(s) Tomates italiennes
- 3 Gousse(s) Ail
- 12 Feuille(s) Basilic
  
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**
- Temps de repos **30 mins**

### Pâte

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main et laissez reposer 30 minutes.

### Farce

Ciselez l'échalote et cuisez-la avec un peu de beurre. Ajoutez le veau avant d'avoir une coloration. Un fois la viande cuite, liez avec le mascarpone et assaisonnez à votre goût.

## Concassé

Tranchez les tomates sur 1 cm d'épaisseur et étalez-les sur une plaque. Parsemez d'ail haché, sel et poivre. Cuire au four pendant 1 heure à 350°F. Ajoutez le basilic à la sortie du four et mixez le tout au pied mélangeur.

## Montage des pâtes

À l'aide d'un laminoir, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Détaillez des disques de pâte avec un emporte-pièce et mettez de la farce au centre de chaque disque. Mouillez légèrement les côtés avant de refermer délicatement. Cuire les pâtes 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée.

**Bon appétit!**