



MINI-RAVIOLES FARCIS A LA FRAMBOISE



Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 40 framboises(surgelées ici)
- un peu de sucre



Fariner la grille et la recouvrir d'une première couche de pâte finement étalée. Humidifier la pâte à l'aide d'un pinceau. Répartir un peu de sucre et les framboises dans chacune des cavités.

Recouvrir à nouveau d'une fine couche de pâte. Passer le rouleau à pâtisserie pour former les raviolis. Retourner la grille sur une boîte de même dimension que la plaque et faire tomber les raviolis en poussant avec l'extrémité plate du manche de la Cuiller.

Disposer les raviolis sur la feuille de cuisson en silicone.



Les cuire dans un four préchauffé 10 min, Th 6/7 ou 200°C.