

Ravioles wontons aux saveurs méditerranéennes



(pour 20 ravioles)

- 1 aubergine
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 petite boîte d'olives kalamata en tranches et mixées
- 4/5 grosses olives dans l'huile, dénoyautées et coupées en morceaux
- 115 g de fromage de chèvre frais
- 40 carrés de pâte à wontons
- un peu de maïzena diluée dans l'eau

Laver et couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur. Cuisez au micro-ondes à puissance maximale pendant 7 minutes. Laissez refroidir un peu et retirez la chair à l'aide d'une cuillère. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites revenir la chair pendant 10 minutes. Ajoutez les olives mixées et les morceaux d'olives, mélangez et poursuivez la cuisson 5 minutes. Arrêtez le feu et ajoutez le fromage de chèvre. Mélangez.

Travaillez avec un carré de wonton à la fois. Sur une surface propre ou même une assiette, posez un carré de wonton. Posez dessus l'équivalent d'une bonne cuillère à soupe de farce au milieu. Badigeonnez les bords du mélange eau+maïzena et posez le second carré de wonton par dessus en pressant bien les bords et en faisant attention à ne pas déchirer la pâte que vous devrez étirer un peu. Répétez l'opération avec les autres carrés de wonton.

Conseil: Essayez de travailler assez vite et de ne pas superposer les raviolis car ils sèchent vite et ont tendance à coller les uns aux autres.

Faites bouillir un grand volume d'eau dans une casserole, plongez-y les raviolis délicatement et laissez cuire 2 à 3 minutes. Récupérez les raviolis à l'aide d'un écumoir et les poser sur une assiette en attendant.

Sauce tomate:

- 1 boîte de tomates en tranches au basilic
- 1 tasse de sauce tomates aux herbes
- 1 grosse poignée de basilic frais hâché grossièrement à la main
- pignons de pin

Dans une poêle, verser les tomates et la sauce, ajoutez le basilic frais et laissez mijoter à feu doux une dizaine de minutes.

Servez les raviolis avec la sauce tomate, du parmesan frais râpé et quelques pignons de pin.