PÂTE A RAVIOLES

Ingrédients :

Ingrédients :

250g de farine

2 œufs

10cl d'huile

10cl d'eau

sel

* Mixer 250g de farine + 2 œufs + 10cl d'huile + 10cl d'eau + sel.

Si vous n'avez pas de mixeur, commencer à mélanger les ingrédients avec une fourchette puis finissez à la main.

On doit pouvoir modeler la pâte en 1 boule.

Si la pâte obtenue est trop liquide, rajouter de la farine et pétrir à la main.

Si la pâte se défait en petits morceaux, rajouter de l'huile ou de l'eau et pétrir à la main...

* Laisser reposer la pâte 1h.
* Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie.

Pour obtenir une pâte bien fine, on utilise une machine à pâtes, mais on peut obtenir un résultat satisfaisant avec un rouleau à pâtisserie ...

* Garnir les ravioles et sceller les ravioles au jaune d'œuf.
* Cuire 5 min à l'eau bouillante.

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2009/10/20/15513546.html