

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **RAVIOLI FARCIS À LA RICOTTA ET À L'AIL DES OURS**

**pour 3 personnes :**

**Pâte à ravioli : 3 oeufs - 200g farine 00 - 100g farine semoule dure - 1/2 càc sel - 1 càs d'huile d'olive -**

**Mélanger dans le bol du K. muni du fouet en forme de feuille la farine et la semoule. Ajouter les oeufs, le sel et l'huile d'olive. Mélanger. Former une boule, la filmer et l'entreposer 1h00 au réfrigérateur.**

**Farce : 250g ricotta de brebis fraîche - 40g parmesan fraîchement râpé - 1 oeuf - 1 càs d'ail des ours lavé, séché - sel - poivre - noix de muscade moulue**

**Mixer tous les ingrédients. Verser dans un bol, filmer au contact, entreposer au réfrigérateur.**

**Sauce : 60g beurre salé - une belle poignée d'ail des ours - poivre parmesan fraîchement râpé -**

**Fondre dans une casserole le beurre, ajouter les feuilles d'ail des ours hachées au couteau. Poivrer. Réserver.**

**A l'aide du laminoir (accessoire spécial pâtes du K.) ou de la machine à pâtes manuelle, passer la pâte (partagée en 4 morceaux) au cran 1 au moins 3X en pliant à chaque fois, puis 1X au cran 2 jusqu'au cran 7. Les étaler sur la table que vous aurez recouverte de papier sulfurisé fariné.**

**Sur une bande déposer à l'aide d'une cuillère à soupe une boule de farce tous les 6cm. Mouiller à l'aide d'un pinceau le tour de la bande et entre les boules de farce. Poser une bande et appuyer autour de chaque boule de farce. Découper à l'aide d'un emporte-pièce. Réserver sur un papier sulfurisé fariner, poudrer de farine.**

**Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Préparer les assiettes posées à côté. Cuire la quantité de ravioli pour chaque assiette 2 minutes à partir de leur remontée en surface. Egoutter à l'aide d'une écumoire, verser dans l'assiette, répartir de la sauce chaude, saupoudrer de parmesan. Déguster aussitôt.**