



Raviolis safranés poisson-brocoli

Pour deux personnes :

Pâte :

- 150 g de farine
- 1 œuf
- Eau
- Filaments de safran

Farce :

- 1 petit filet de poisson blanc cuit (ici, du lieu noir)
- 3 fleurets de brocoli cuits
- 2 cuillères à soupe de ricotta
- Un peu de lait si nécessaire
- Sel, poivre

→ Mélanger la farine, l'œuf et un peu d'eau pour former une boule de pâte. Filmer et laisser reposer 1 heure au frais.

Mixer le poisson, le brocoli et la ricotta en ajoutant un peu de lait si la pâte est trop épaisse. Il faut obtenir une consistance mousseuse mais qui se tient. Saler, poivrer.

Passer la pâte au laminoir (ou l'étaler au rouleau), parsemer de filaments de safran, replier en trois puis laminier une deuxième fois, parsemer une fois encore de safran, replier en trois puis passer au laminoir en diminuant l'écart petit à petit pour obtenir une pâte très fine.

Déposer des petits tas de farce sur une moitié de la pâte, replier et couper des raviolis.