

Les coffrets « cuisine » pullulent ces dernières années dans les enseignes culturelles et d'autant plus en décembre sur les étales des idées cadeaux.

Je me suis laissée tenter par un coffret « Ravioles » contenant un livre de recette ainsi qu'un moule.

Trop cool !! J'arrive enfin à faire des minis-ravioles, bien régulières...!

Je vous présente aujourd'hui la recette de base de la pâte qui est vraiment fabuleuse ainsi qu'une farce et une sauce de mon invention..., « les meilleures que je n'ai jamais faites » selon mon mari !

J'ai choisi d'aromatiser la pâte au curry et au gingembre.



La recette pour 4 personnes:

- 250g de farine
- 80g d'eau
- 1 oeuf
- 1 càc de sel
- 1 cm de gingembre
- 1 càc de pâte de curry

pour la farce:

- 6 tranches de saumon fumé

- 6 càs de St Morêt
- 2 càs de fromage blanc
- poivre de sichuan
- 1 càs de coriandre fraîche et ciselée

pour la sauce:

- 8 champignons de Paris
- 1 pointe de couteau de pâte de crevette
- 1 filet d'huile de sésame
- 20cl de crème liquide
- aneth

PREPARATION DE LA PATE A RAVIOLE

Mélanger la farine, le sel, le gingembre.

Dans un bol, battre l'oeuf avec l'eau et la pâte de curry.

Verser cette mixture dans la farine puis pétrir 3-4 min afin d'obtenir une boule de pâte non collante et souple « telle un lobe d'oreille » (dixit le livre !).

Laisser reposer dans un sac hermétique pendant 30 min.

PREPARATION DE LA FARCE

Émietter le saumon fumé dans un grand bol puis y ajouter le St Morêt, le fromage blanc et la coriandre.

Mélanger en écrasant avec une fourchette.

Assaisonner avec le poivre de sichuan (au moulin).

CONFECTION DES RAVIOLES

Détailler la pâte en 8 petites boules. Fariner le plan de travail et étaler une boule le plus finement possible.

Fariner le moule à raviole puis y déposer la plaque de pâte. Foncer légèrement la pâte dans les alvéoles.

Remplir chaque alvéole d'une demi càc de farce (attention cela ne doit pas déborder!)

Étaler finement une deuxième plaque.

Recouvrir la farce avec la seconde plaque de pâte puis passer le rouleau à pâtisserie dessus en exerçant une légère pression.

Retourner le moule pour décrocher la plaque.

Terminer de découper individuellement les ravioles à l'aide d'une roulette.

Procéder ainsi avec les autres boules (4 plaques de ravioles au total).

Cuire les ravioles dans une eau bouillante pendant 3-4 min.

REALISATION DE LA SAUCE

Découper les champignons de Paris en fines lamelles. Les faire revenir dans un wok couvert avec un filet d'huile de sésame.

Attendre 4-5 min puis ajouter la pâte de crevette et la crème liquide.

Assaisonner et ajouter de l'aneth.

Laisser épaissir puis servir avec les ravioles.

Astuces: pour l'utilisation du moule il est important qu'il soit bien sec et fariné ! Les plaques de pâte doivent elles aussi être généreusement farinées si non il sera impossible de les décoller sans dégâts!!!

Vous ne devez pas trop remplir les alvéoles sinon vous ne pourrez pas passer le rouleau à pâtisserie dessus (risque d'éclatement des ravioles).