

Raviolis aux trois fromages

Pour la pâte à ravioli:

300g de farine
3 œufs

Mélangez la farine et les œufs et bien pétrir pendant 5min jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Laissez-la reposer dans du film alimentaire 30min à 1 heure minimum.

Pour la garniture :

150g de ricotta
80g de parmesan
80g de chèvre (type chavrou)
1 œufs
noix de muscade, sel, poivre

Mélangez tous les ingrédients et laissez au frais 30min.

Étalez la pâte à ravioli très finement (1mm d'épaisseur) en un rectangle. Déposez des petits tas de garniture à intervalle régulier et recouvrez avec une deuxième feuille de ravioli. Pressez tout autour pour chasser l'air sinon vos raviolis éclateront à la cuisson. Soudez-les bien. Découpez selon la forme souhaitée. Si les bords de la pâte ne soudent pas bien, badigeonnez-les d'eau.

Faites bouillir une grande marmite d'eau salée et laissez cuire les raviolis 3min. Egouttez-les avec une écumoire. Ajoutez du beurre fondu dessus et servez éventuellement avec une sauce tomate.



