

Raviolis maison à la ricotta et au jambon de Bayonne



Pour 2 personnes:

Pour la pâte à raviolis:

- 70 g de farine T45 (Florimeule)
- 30 g de semoule fine de blé dure
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

Pour la farce:

- 50 g de ricotta
- 50 g de jambon de Bayonne
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de fromage de brebis de Saint-Jean Pied de port râpé
- 1 cs de persil haché

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients, à la main ou au robot, jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et élastique. Laisser reposer en boule, couverte d'un film à température ambiante pendant 1h.

Préparer la farce en mixant tous les ingrédients ensemble. Réserver.

Séparer la pâte en 3 ou 4 boules et les passer dans le laminoir de façon à obtenir de larges bandes fines (mais pas trop, elles ne doivent pas craquer une fois farcies).

Si vous êtes équipés d'une plaque à raviolis (celle de chez Tupperware est vraiment très pratique, le tout étant de bien fariner pour éviter que la pâte colle), étaler une première bande de pâte et déposer des petits tas de farce dans chaque alvéole. Passer un pinceau humide entre les petits tas de farce et



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>

recouvrir avec une autre bande de pâte, en appuyant bien pour faire adhérer. Passer le rouleau à pâtisserie sur les raviolis pour les découper et les déposer sur un torchon.

Si vous n'avez pas de plaque spéciale, il vous suffit de poser des petits tas de farces à intervalles réguliers sur une moitié de la feuille de pâte étalée puis de recouvrir avec la seconde moitié en appuyant bien entre les petits tas pour bien souder la pâte. Découper ensuite les raviolis à l'aide d'une roulette dentelée et les déposer de même sur un torchon.

Cuire 2 min dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égoutter et servir avec un coulis de tomates maison.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>