

Raviolis aux escargots de Bourgogne, crème de parmesan au curry

Pour 2-3 personnes (27 raviolis):

Pour la pâte:

- 200 g de [farine pour pâtes fraîches](#) (mélange de farine 00 et de semoule de blé dur)
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 cc d'huile d'olive
- 1 cc de lait

Pour la farce:

- 30 [escargots de Bourgogne](#)
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- 2 cs de persil ciselé
- sel, poivre

Pour la sauce:

- 25 cl de crème liquide
- 3 cs de parmesan râpé
- 1 cc de curry
- sel



Préparer la pâte à ravioli en pétrissant tous les ingrédients, soit à la main, soit au robot. La pâte doit être homogène et souple. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer à température ambiante au moins 30 min.

Pendant ce temps, préparer la farce: dans le bol du mixeur, hacher les escargots avec l'échalote. Ajouter l'ail écrasé et mélanger. Dans une poêle, faire chauffer le beurre et y faire revenir le hachis d'escargots pendant quelques minutes. Saupoudrer de persil. Saler et poivrer. Mélanger et laisser refroidir.

Séparer la pâte en 4 morceaux. Passer un premier morceau au laminoir:



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

plusieurs fois d'abord sur le cran le plus large (le 1 pour moi), en repliant la pâte en deux, puis passer aux crans supérieurs (en farinant légèrement entre chaque) jusqu'au cran 6. *Si vous ne possédez pas de laminoir à pâtes, vous pouvez bien sûr étaler la pâte finement au rouleau à pâtisserie.*

Recommencer avec les morceaux de pâte restants.

Placer une bande de pâte sur la plaque à raviolis (pour moi, la plaque Tupperware). Passer un [pinceau](#) humide sur entre chaque alvéole puis y répartir le hachis d'escargots à l'aide de la cuillère doseuse. Couvrir avec une seconde bande de pâte puis passer le rouleau à pâtisserie de façon à souder les bordures et à découper les raviolis. Retourner la plaque pour les faire tomber. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.

Sans plaque à raviolis, il vous suffit de déposer un peu de hachis à intervalles réguliers sur la pâte puis de passer le pinceau entre chaque avant de recouvrir avec une seconde bande de pâte. Découper ensuite les raviolis à l'aide d'une roulette dentelée ou un simple couteau.

Chauffer une grande marmite d'eau salée. Quand l'eau est frémissante (éviter les gros bouillons qui risqueraient de démolir les raviolis), plonger les pâtes (en plusieurs fois pour éviter qu'elles ne collent entre elles) et laisser cuire 10 min (normalement beaucoup moins mais ma pâte était plutôt épaisse, mieux vaut goûter pour être sûr!).

Parallèlement, préparer **la sauce**: dans une casserole, faire chauffer la crème avec le parmesan râpé et le curry, jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.

Retirer les raviolis de l'eau avec une écumoire et les déposer dans les assiettes chaudes. Napper de sauce et servir aussitôt.



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