

Ravioli aux deux fromages (végétarien)

Difficulté : moyen

préparation : 45 Min

Cuisson: 3 Min

INGRÉDIENTS 2 personnes

Pour la farce

- 300 gr de chèvre frais
- 100 gr de parmesan râpée
- 1 oeuf
- 1 botte de ciboulette
- poivre
- sel

Pour la pâte

- 3 oeufs
- 3 gr de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive



ETAPES:

1/Préparation de la farce.

Écraser le chèvre frais à la fourchette, ajouter le parmesan, l'œuf, la ciboulette ciselée et mélanger le tout. Saler et poivrer.

2/Réserver au frais.

3/Préparation de la pâte. Mélanger les œufs, la farine et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Si la pâte ne se lie pas, ajoutez un peu d'eau.

4/Former une boule avec la pâte, envelopper dans un film et laisser reposer 30 minutes.

5/Préparation des raviolis.

Couper la boule de pâte en trois morceaux.

Étaler, en longueur, les boules de pâtes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Fariner si besoin puis passer au laminoir, à un cran de plus en plus serré. Étaler la bande de pâte obtenue et la couper au milieu.

6/Déposer des petits tas de farce sur la moitié de la pâte, en les espaçant de façon régulière. A l'aide d'un pinceau, badigeonner le pourtour des tas de farce avec un peu d'eau.

7/Couvrir avec la seconde moitié de pâte et bien souder les bords.

8/A l'aide d'un emporte-pièce, découper les raviolis.

9/Plonger les ravioli dans une casserole d'eau bouillante salée.Laisser cuire 2-3 minutes, le temps que les raviolis remontent à la surface.