

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **RAVIOLI FARCIS BLETTES/RICOTTA/MANCHEGO**

**~70 ravioli**

**400g farine T.55 - 4 oeufs - 1 càs d'huile d'olive - 1 pée de sel - Au Kitch....d muni de la feuille plate vitesse 1 mélanger tous les ingrédients. Arrêter, mettre le crochet et mélanger en changeant la vitesse progressivement jusqu'à 4 et mélanger pendant 7 minutes. Filmer en boule la pâte et entreposer au réfrigérateur 1h00.**

**Farce : 250g vert de blettes cuites - 50g fromage manchego - 300g ricotta fraîche - 1 oeuf - sel - poivre - muscade - 1càc thym sec -**

**Mixer tous les ingrédients. Remplir une poche avec le mélange. Fermer avec un élastique, entreposer au réfrigérateur.**

**Partager la pâte en 4 morceaux. Prendre un des morceaux, le reste réservé emballé dans le film alimentaire. Etaler la pâte à l'aide de l'accessoire "laminoire" au cran 1 en passant la pâte plusieurs fois, puis passer au cran 2 2 fois, puis 3 2 fois, 4 2fois, 5 2 fois et enfin 6 2 fois. Poser la pâte sur le moule. Remplir chaque cavité de farce. Poser dessus un rectangle de pâte. Appuyer délicatement, puis passer le rouleau de pâtisserie dessus (perso ça n'est pas encore parfait mais je ne désespère pas). Les déposer sur une plaque farinée de semoule extra-fine.**

**Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Plonger les ravioli, compter 2 minutes à compter du moment où ils remontent à la surface. Egoutter (surtout ne pas les passer sous l'eau froide). Servir aussitôt dans des assiettes chaudes nappés de sauce tomate. Chacun râpera le parmesan au dessus de son assiette.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr