

RAVIOLI RICOTTA NOIX & MIEL



Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 3mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 1 Pâte fraîche (Rubrique basic)
- 250g Ricotta
- 40g Noix
- 2cs Miel
- 2 pincées Sel
- 200g Champignons de Paris
- 150g Crème liquide
- 2 pincées Poivre
- 1 Oignons
- 1/4 de bouquet Persil

Préparation:

- La recette de la pâte fraîche dans la rubrique basic: Abaisser la pâte soit à l'aide d'une machine à pâte fraîche ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- Placer le persil dans le bol hacher 5 sec / vitesse 10
- Ajouter les noix dans le bol puis mixer 5 sec/ vitesse 7.
- Ajouter la ricotta, le miel, le sel dans le bol mélanger 20 sec / vitesse 3
- Placer la pâte abaisser sur un plaide travaille fariné
- A l'aide d'une cuillère à café former des noisettes avec environ 5 cm d'écart les une des autres.
- Tremper un pinceau à pâtisserie puis former un carré autour de la noisettes.
- Placer l'autre pâte par dessus pour recouvrir les noisettes de farce.
- Avec les doigts tapoter autour de la noisette puis à l'aide d'un rouleau à ravioli ou un couteau découper les raviolis
- Sauce: Placer les oignons dans le bol hacher 5 sec / vitesse 7.
- Rissoler 3 min/ 100° / vitesse 3
- Pendant ce temps placer une casserole remplie avec de l'eau sur le feu: Placer les champignons, l'eau, le bouillon dans le bol cuire 5 min / 100° / vitesse 3
- Placer ensuite la crème dans bol puis cuire 2 min/ 100° vitesse 3.

Une fois que l'eau bout y plonger les ravioli 2 minutes jusqu'à qu'ils remontent à la surface

- Dresser vos assiettes, mettre les raviolis au fond de l'assiette profonde puis couler la sauce par dessus.

Personnellement j'ai rajouté quelques châtaignes caramélisées qui donne un super goût