

Ravioli



Pour 6 assiettes de raviolis

Ingrédients :

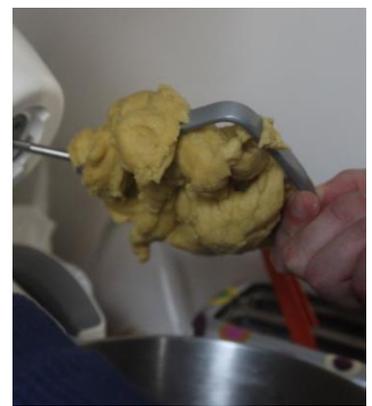
- 400 g de farine
- 4 gros œufs
- 8 cl d'huile d'olive
- 12 g de sel



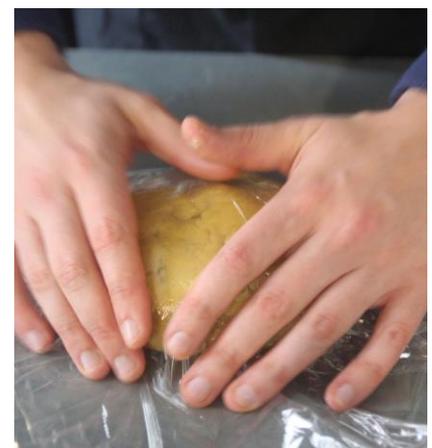
Versez la farine et le sel dans la cuve d'un robot muni de la feuille (accessoire pour mélanger). Cassez les œufs au centre de la farine puis ajoutez l'huile d'olive.



Faites tourner le robot 5 min à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine ; ajoutez un peu d'huile si elle est trop sèche).



Formez une boule de pâte. Enveloppez-la dans un papier film et placez-la 2h minimum au réfrigérateur avant utilisation.



Partagez la pâte en 6 ou 8 morceaux. Étalez chaque morceau en bande de 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Passez ensuite les bandes au laminoir plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte fasse 1 à 2 mm d'épaisseur (farinez généreusement le plan de travail).



Déposez des petits tas de garniture sur la moitié des bandes de pâte en les espaçant de 3 à 4 cm (évitiez d'utiliser une garniture trop liquide qui détremperait la pâte).



Placez délicatement par-dessus l'autre moitié des bandes de pâte. Appuyez tout autour des bandes pour bien souder les deux pâtes ensemble et chasser les bulles d'air.



Découpez les raviolis avec un couteau, une roulette cannelée (ou un emporte-pièce). Déposez-les sur une grande plaque farinée puis placez-les au réfrigérateur 2H minimum.



Faites cuire les raviolis au dernier moment quelques minutes dans une casserole d'eau frémissante (mais pas bouillante : les raviolis risqueraient de s'ouvrir pendant la cuisson). Puis servez avec la sauce de votre choix !

