



La raviole de Saillans

Recette pour 6 personnes

Pâte

- 400 g de farine
- 1 blanc d'œuf
- 1 verre d'eau chaude et de lait (moitié/moitié)
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sel

Farce

- 500 g d'herbes fines hachées (blettes, poirée, épinards, jeunes pousses de betteraves au choix)
- 50 g de comté ou d'emmental râpé
- Jus de rôti
- Purée d'oignons
- Sel & poivre
- 1 jaune d'œuf

Préparation

Pâte :

Versez la farine dans une terrine, faites une fontaine au centre, ajoutez le blanc d'œuf battu, l'eau et le lait et une pincée de sel. Mélangez le tout. Laissez reposer la pâte pendant une heure.

Farce :

Pressez les herbes préalablement cuites dans une casserole d'eau bouillante, pour en extraire l'eau. Les hacher et y ajouter le fromage râpé, le jus de rôti, la purée d'oignons, le sel et le poivre. Faire cuire le mélange en remuant régulièrement pour assécher la farce. Retirez du feu et ajoutez le jaune d'œuf qui ne doit pas cuire.

Confection des ravioles :

Abaissez la pâte en bandes de 1 à 2 mm d'épaisseur et de 5 à 6 cm de largeur. Déposez sur la première bande des petits tas de farce tous les 3 cm à l'aide d'une petite cuillère. Posez la seconde bande de pâte dessus et appuyez entre les tas de farce avec le tranchant du doigt, pour coller les deux abaisses. Découpez les ravioles en carré avec une roulette dentelée.

Cuisson :

Préparez un bouillon avec une poule, une saucisse, un murson et un jambonneau. Faire cuire les ravioles dans ce bouillon (temps de cuisson : 5 mn pour une épaisseur de 1 mm, 10 mn pour une épaisseur de 2 mm). Prenez les ravioles avec une écumoire, placez-les dans un saladier comportant une soucoupe posée à l'envers au fond. Les servir et les saupoudrer de fromage râpé.

Bon appétit !

Merci à l'association Vivre à Saillans pour cette fabuleuse recette