



Ravioles à l'ail des ours

Pour quatre personnes. Préparation 45 minutes. Cuisson : 6-8 min.

Ingrédients

Pour la pâte

- 250 g de farine de seigle
- 100g de farine de blé
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la farce

- 250g d'ail des ours
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de beurre + une noix pour la cuisson
- 1 cuillère à soupe de farine
- 250 g de ricotta
- 4 cuillères à soupe de crème liquide
- muscade
- sel, poivre du moulin

Préparer la pâte. Mélanger les farines puis incorporer les oeufs, l'huile et environ 5 c à soupe d'eau. Pétrir à la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter de l'eau au besoin. Laisser reposer 20 minutes le pâton enveloppé dans du film alimentaire.

Pour la garniture, laver l'ail des ours et faire blanchir les feuilles 2 minutes, les égoutter et les passer sous l'eau froide, puis les hacher. Emincer l'oignon, le faire suer dans le beurre fondu mélangé à la farine jusqu'à ce qu'il soit transparent.

Mélanger la ricotta, la crème, l'ail et l'oignon. Assaisonner et ajouter une pincée de muscade.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur et découper à l'emporte pièce des cercles de 10 cm de diamètre. Déposer la garniture au centre de chaque cercle, humidifier la bordure puis former des demi-lunes, souder les bords.

Pendant ce temps, faire bouillir l'eau salée, y plonger les ravioles et laisser cuire 6 à 8 minutes à feu doux. Egoutter les ravioles et les faire dorer dans une poêle beurrée. Saupoudrer de noix de muscade et décorer avec quelques feuilles d'ail des ours et servir.