



RAVIOLI-FLEURS POUR LE KIKI



Pour 6 personnes : Je compte trois ravioli par personne.

Pour la pâte : recette de base tirée d'un livre italien « Pasta » de H ; BECK

160 g de farine

80 g de semoule de blé dur

2 jaunes d'œufs

1 œuf entier pas trop gros (prévoir aussi 1 jaune pour coller les ravioli)+sel

Mélanger les 2 farines et le sel au robot puis ajouter les jaunes et l'œuf entier. Faire tourner de façon assez énergique pour avoir une pâte bien homogène et lisse. Il peut parfois être nécessaire de rajouter un peu d'eau, cela dépend de la farine et de son pouvoir d'absorption. Pour les ravioli, la pâte doit toujours être un peu plus souple que pour d'autres variétés de pâtes.

Lorsque la pâte à la consistance désirée, l'envelopper dans un film et la laisser reposer une heure au frigo.

Avant de faire vos ravioli, diviser cette boule en trois et la passer au laminoir ou l'aplatir au rouleau jusqu'à ce qu'elle aie l'épaisseur que vous souhaitez.

Fariner légèrement chaque feuille et réserver au frais jusqu'à ce que le coulis et la farce soient prêts.

Coulis tomates-poivrons :

2 poivrons rouges que vous faites cuire comme ici.

50 cl de coulis de tomates obtenu en faisant fondre 1 oignon et un petit blanc de poireau à l'huile d'olive. Ajouter 2 belles tomates pelées et épépinées et laisser compoter.

Mixer longuement avec les poivrons. Assaisonner à votre convenance. Réserver.

La farce :

200 g de ricotta

150 g de gorgonzola pas trop sec et bien parfumé

3 càs de parmesan râpé

Mélanger les ingrédients à la fourchette, assaisonner et réserver au frais au moins ½ heure.

Les raviolis sont faits avec un emporte pièce comme ça :

Celui qui est dentelé fait la corolle de la fleur celui qui fait le chapeau est lisse, le 1^{er} fait 10 cm de diamètre et le second 5 cm.

Je vous mets la photo de la marche à suivre, ce sera plus simple que n'importe quelle explication.

Lorsque les cercles dentelés sont faits, les couper en 2 et les badigeonner d'un coup de pinceau de jaune d'œuf sur ce qui sera la face interne des ravioli.

Une fois les ravioli remplis, fermer avec le rond lisse en appuyant bien pour que la farce ne se sauve pas à la cuisson. Les cuire dans un bouillon de volaille ou de légumes en cube pendant 3 à 4 mn (pas plus) dans le bouillon frémissant. Les sortir avec une écumoire et les poser quelques secondes sur un papier absorbant.

Napper le fond des assiettes creuses avec un peu de coulis, et disposer les trois » fleurs comme bon vous semble. Arroser éventuellement d'un peu d'huile d'olive.