

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **CARAMELLE FARCIS**

**Pour 4 personnes :**

**400g farine type 00 - 200g farine de semoule - 6 oeufs - 2 càs d'huile d'olive  
- 1 càc sel fin - 2,5cl eau (si besoin est) -**

**Dans le robot muni de l'accessoire "feuille", verser les farines, l'huile d'olive, le sel et les oeufs. Mettre en route et laisser tourner jusqu'à formation d'une pâte homogène, ajouter l'eau si besoin est. Ôter la pâte du robot et à l'aide des mains former une boule. Filmer et laisser reposer 1h00 au réfrigérateur.**

**240g cime di rapa cuite - 95g ricotta sèche - 250g ricotta de brebis fraîche -  
30g parmesan râpé - le zeste d'1/2 citron - 1 belle pincée de muscade  
moulue -**

**Dans le robot-mixeur, mettre tous les ingrédients et les mixer. Réserver dans un récipient filmé au contact, au réfrigérateur.**

**Partager la pâte en 4. Laisser 3 morceaux filmés. Passer au laminoir un morceau sur la position la plus écartée 3 à 4 fois. Puis passer une fois du n°2 au n° 6. Poser les bandgges sur un papier sulfurisé fariné. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte.**

**Découper des rectangles de 10cm x 6cm. Passer un pinceau mouillé sur le tour.**

**Remplir une poche (à douille) avec la farce. Découper la pointe. Déposer un petit boudin sur chaque rectangle. Rouler la pâte. Pincer chaque extrémité. Les déposer sur le papier à nouveau fariné.**

**Dans une cocotte, faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Plonger les caramelle. Compter 3 minutes à partir de la nouvelle ébullition.**

**Egoutter et servir aussitôt en nappant de sauce tomate. Râper du parmesan.**