

Ravioles à la ricotta et à la menthe



Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Pour 4 personnes :

- 24 carrés à ravioles
- 250 g de ricotta
- 10 petites feuilles de menthe
- 1 petite échalote
- 1 bocal de sauce tomate
- 20 cl de crème entière liquide
- 12 tranches fines de bacon
- 1 jaune d'œuf
- sel
- piment d'Espelette

1. Disposer les tranches de bacon sur une tôle et faire sécher 30 minutes au four à 120°C.

2. Ecraser la ricotta à la fourchette. Y ajouter la menthe ciselée et l'échalote émincée. Saler, assaisonner de piment d'Espelette.

3. Sur un plan de travail fariné, disposer un carré de pâte à raviole. Disposer au centre une cuillerée à soupe de farce à la ricotta. Badigeonner au pinceau les bords avec du jaune d'œuf battu et recouvrir d'un deuxième carré de pâte. Bien évacuer l'air autour de la farce à ricotta et appuyer sur les bords pour bien souder. Découper avec un grand emporte-pièce afin de donner une forme ronde à la raviole.

4. Dans une casserole, faire chauffer la sauce tomate sur feu moyen, saler et assaisonner de piment d'Espelette. Ajouter la crème liquide et laisser sur feu doux.

5. Faire bouillir une casserole d'eau salée (ou mieux de bouillon de volaille) et y plonger les ravioles : cuire les ravioles par trois dans une eau frémissante.

6. Dans une assiette de service, disposer la sauce tomate puis recouvrir des ravioles. Décorer avec une tranche de bacon grillée.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniacuisine.canalblog.com>