



GROS RAVIOLI POIRE-GORGONZOLA



Pour 6 personnes :

Pâte à lasagne fraîche (je l'achète chez mon traiteur italien) de façon à avoir 4 gros ravioli par personne, si c'est une entrée, ou plus si c'est en plat. Auquel cas vous augmenterez le nombre de poires et la quantité des ingrédients pour la sauce

4 belles poires (comices par exemple) mûres

150 g de gorgonzola

15cl de crème fleurette (allégée si vous voulez, le fromage est déjà riche)

Sel et poivre noir du moulin

Éventuellement, quelques noix concassées

Avec un emporte pièce de 5 cm, découper un nombre de ronds double du nombre de ravioli désirés. Les poser séparément sur un torchon ou sur de papier absorbant.

Éplucher les poires rapidement, les détailler en petits cubes et les faire fondre comme pour une compote sans rien ajouter. Si la texture n'est pas assez lisse quand la compote est cuite, passer au mixer. Vous devez avoir un appareil pas trop liquide, autrement le dessécher dans la casserole en faisant attention à ne pas faire attacher. Réserver.

Faire fondre la crème et le gorgonzola, vérifier l'assaisonnement.

Lorsque la compote est froide, poser un petit tas de compote au milieu de la moitié des ronds et fermer avec l'autre moitié en faisant bien attention à ce que les cercles de pâtes soient bien soudés. Mouiller éventuellement le bord des ronds inférieurs avant d'appuyer.

Faire bouillir une grande quantité d'eau salée, lorsqu'elle bout, plonger les ravioli environ 2 minutes, la pâte fraîche cuit très vite et il faut surtout réchauffer la farce.

Pendant que les ravioli cuisent, réchauffer la sauce doucement. Enlever les ravioli à l'écumoire dès qu'ils remontent.

Les poser dans un plat ou dans chaque assiette et les napper de sauce.

Ne pas oublier de donner un tour de moulin à poivre, ce que je n'ai pas fait pour la photo. Après, il était trop tard...