

Ravioles au chèvre en bouillon de légumes

Cette recette est une **libre inspiration** d'une recette de l'[Atelier des chefs](#).



pour **24 ravioles**

12 feuilles de pâte à wonton
1 petit billy
2 poivres longs
1 carotte
1 courgette
400 ml de bouillon de légumes
1 bâton de citronnelle
1 cs de nuoc mam
1 cs de jus de citron
1 jaune d'oeuf
Coriandre fraîche

Epluchez la carotte. Coupez la **carotte** et la **courgette** en troncçon de 5 cm et avec un cannelureur faite des marques le long des tronçons.

Coupez ensuite en fines lamelles.

Enlevez les premières feuilles de **citronnelle**, trop dure pour être garder, puis émincez très finement.

Faites chauffer le **bouillon de légumes** avec la citronnelle.

Ajoutez le **nuoc mam** et le **jus de citron**. Baissez le feu. Hachez un peu de **coriandre fraîche**.

Dans un mortier, écrasez les 2 **poivres longs**. J'ai choisi ce poivre car il est très parfumé et se marie très bien avec le fromage.

Si vous n'en avez pas, choisissez un poivre parfumé en grain que vous allez écraser au mortier, je vous déconseille d'utiliser du poivre déjà moulu. Vous pouvez aussi parfumer au paprika comme dans la recette d'origine, une cuillère à café.

Mélangez dans un bol le **petit billy** et le poivre. Le petit billy est un fromage de chèvre frais très facile à trouver dans nos supermarchés. Si vous avez la chance de pouvoir en acheter au marché, il faut 200 g de chèvre frais.

Il n'est pas nécessaire de saler la farce. Dans un ramequin, mélangez le **jaune d'oeuf** avec un filet d'oeuf.

Formez 2 **petites boulettes de farce** par feuille de pâte à wonton. Quadrillez avec un pinceau de jaune d'oeuf et fermez en chassant un maximum d'air.

Coupez la pâte en deux, prenez dans la main chaque raviolle et **fermez hermétiquement**.

Portez le bouillon à ébullition, ajoutez d'abord les carottes plus longues à cuire puis 30 secondes plus tard les courgettes.

Faites cuire les ravioles par groupe de 6 en couvrant. **La cuisson est très rapide**. Répartissez les ravioles dans des assiettes creuses.

A la fin de la cuisson, **répartissez le bouillon** et les légumes dans les 4 assiettes.

Une entrée idéale par ce temps clément.