

Raviolis bonbons, sauce à la crème

Pour 4 personnes



Ingrédients pour la farce :

- 4 tranches de jambon
- 2 càs de Philadelphia (ou mascarpone)
- parmesan
- sel
- poivre
- noix de muscade

Ingrédients pour la pâte :

- 400 g de farine
- 4 œufs moyens
- 4 càs d'huile d'olive

Ingrédients pour la sauce :

- 80 g de beurre
- 60 g de parmesan râpé
- 2 càs de crème fraîche
- persil haché

Préparation :

Verser la farine tamisée dans le robot. Ajouter les œufs, l'huile et mixer pour former une boule compacte, lisse et élastique. Déposer la boule dans un saladier et laisser reposer 1 heure à température ambiante.

Couper la boule en 4 morceaux. Étaler au rouleau ou à la machine à pâtes. Chaque morceau de pâte passe une 1ère fois entre les rouleaux écartés au maximum, puis une 2ème fois aux rouleaux plus serrés, etc, 5 à 6 fois en tout pour obtenir une bande de pâte de fine épaisseur. Passer la pâte dans le laminoir pour obtenir des bandes jusqu'au cran 6. Si vous ne possédez pas de laminoir, il est possible d'utiliser un rouleau à pâtisserie. Remettre de la farine sur la pâte si nécessaire, afin qu'elle ne colle pas. Bien la plier en deux avant un nouveau passage dans la machine. Faire reposer la pâte sur un torchon 10 minutes minimum.

Hacher fin le jambon. Dans un bol, mélanger le jambon mixé avec 2 càs de Philadelphia. Ajouter du parmesan râpé, du sel, du poivre et une pointe de muscade.

Chaque bande est découpée en carré de 10 cm. Sur chaque morceau, déposer 1 càc rase de la garniture. Plier la pâte et presser les extrémités pour donner une forme de bonbon.

Les raviolis sont cuits dans un grand volume d'eau salée sans les couvrir pendant 3 à 4 minutes.

Sortir de l'eau et égoutter soigneusement.

Pour la sauce, faire fondre le beurre à feu doux avec la crème et le parmesan râpé.

Servir les raviolis cuits al dente dans une assiette chaude et arroser avec la sauce à la crème.