

# RAVIOLIS DE VEAU SAUCE AUX ÉPINARDS

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 1 h 30 min.

## Ingrédients:

### *Pour la farce :*

- ESCALOPE(S) DE VEAU 350g
- FROMAGE "RICOTTA" 60g
- OEUF(S) 1

### *Pour la pâte des raviolis :*

- FARINE DE BLE DUR 2 tasses
- HUILE D'OLIVE 2 c à soupe
- EAU 15 cl

### *Pour la sauce :*

- EPINARDS SURGELÉS 300g
- OIGNON(S) 1 petit
- AIL EN POWDRE un peu
- NOIX DE MUSCADE 1 c à café
- CREME FRAICHE 250 ml
- PARMESAN RAPE
- BOUILLON DE POULE ½ cube
- SEL
- POIVRE

## Recette:

- Préparez la farce en hachant le veau. Mélangez ce haché avec la ricotta et un œufs. Salez et poivrez.
- Pour la pâte des raviolis : dans le robot, placez la farine de blé dur avec l'huile, l'œufs et 1 c à café de sel. Pétrissez et ajoutez un peu d'eau tiède jusqu'à formation de la boule de pâte.
- Façonnez des raviolis avec la pâte étendue, la farce et un des moules à raviolis.
- Hachez l'oignon. Faites-le revenir dans un peu de beurre chaud, ajoutez un peu d'ail en poudre et les épinards. Saupoudrez de muscade et ajoutez le cube de bouillon.
- Versez la crème, portez à ébullition et laissez épaissir. Salez et poivrez.
- Plongez les raviolis 3 minutes dans l'eau bouillante salée.
- Servez les raviolis nappés de sauce aux épinards et saupoudrez de parmesan râpé.

