

Raviolis Poire - Gorgonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

Pour les raviolis :

- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasses
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SEL	
- EAU	1 verre

Pour la farce :

- POIRE(S)	6 - 8 belles
------------	--------------

Pour la sauce et la ganiture :

- GORGONZOLA	300g
- CREME FRAICHE	300g
- SEL	
- POIVRE	
- PIGNONS DE PIN	qq.
- PARMESAN	en copeaux



Recette:

- Pelez, épépinez et coupez en dés les poires. Faites les chauffer (sans rien ajouter) dans une casserole antiadhésive en remuant pour obtenir une compote. Ecrasez éventuellement à la fourchette. Laissez refroidir.
- Fabriquez votre pâte : voir DI-53.
- Façonnez de fines feuille de pâte et formez des disques de 8 cm de diamètre avec l'appareil à ravioli individuel.
- Farcissez chaque disque d'un peu de compote et refermez-les soigneusement à l'aide de l'appareil.
- Dans un caquelon, faites chauffer doucement la crème avec le gorgonzola coupé en dés. Poivrez.
- Faites blondir les pignons de pin quelques instants dans une poêle chaude.
- Faites bouillir de l'eau salée. Plongez les raviolis pendant 3 minutes. Sortez-les avec l'écumoire dès qu'ils remontent.
- Répartissez les raviolis dans les assiettes, nappez de sauce, ajoutez un peu de parmesan en copeaux et quelques pignons de pin.
- Ajoutez encore un tour de moulin à poivre.
- Servez sans attendre.

Remarque:

8 raviolis par personne