

Ravioles de Thon à la Sauge et sa Crème de Poivre Noir

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- OEUF(S)	1
- EAU	8 cl (tiède)
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	un peu
- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasses
- THON(S)	300g (au naturel)
- CHAPELURE	4 c à soupe
- SAUGE	8 feuilles + qq pour la garniture
- BOURSIN	2 au poivre de noir
- CRÈME FRAICHE	8 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Confectionnez la pâte à nouille pour les raviolis selon la recette DI-53.
- Dans un plat creux, mélangez le thon égoutté avec la sauge ciselée, la chapelure, sel et poivre.
- Etalez la pâte à nouille en fines plaques pour former les raviolis à l'aide de vos formes. Farcissez avec le mélange au thon. Réservez les raviolis.
- Dans un caquelon, versez 6 cuillères à soupe de crème et ajoutez les fromages Boursin au poivre. Salez légèrement. Faites fondre doucement en mélangeant. Allongez avec le reste de crème si nécessaire.
- Portez une grande quantité d'eau salée à ébullition et plongez-y les ravioles pendant 3 à 4 minutes. Egouttez.
- Servez les ravioles nappées de sauce au poivre noir et garnis de feuilles de sauge.

