

Raviolis aux Carottes, Émulsion de Petits Pois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1,5 tasses
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- CUMIN EN POUDRE	3 pincées
- CAROTTE(S)	450g
- PETITS POIS	400g en conserve
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- AIL EN POUDRE	1/é c à café
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	3 pincées
- HUILE D'OLIVE	12 cl
- CRÈME FRAICHE	50 + 100 ml
- PARMESAN EN COPEAUX	Un peu fraîchement râpé
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en dés. Placez-les dans un plat creux avec un peu d'eau et couvrez d'un film alimentaire.
- Faites cuire 12 minutes au micro-onde puis réduisez en purée au mixeur plongeur, salez et poivrez puis laissez refroidir.
- Confectionnez la pâte des raviolis comme décrit à la recette DI-53 en ajoutant le cumin en poudre dans le mélange.
- Etalez finement la pâte au cumin et à l'aide des formes à raviolis, farcissez de purée de carottes et façonnez ainsi vos raviolis.
- Réservez et laissez sécher vos pâtes fourrées.
- Dans un caquelon, faites tiédir les petits pois égouttés avec l'huile, le ras-el-hanout, le jus de citron, l'ail, 50 ml de crème, sel et poivre. Passez au mixeur plongeur puis passez le résultat obtenu à travers un tamis. Allongez avec le reste de crème.
- Faites chauffer un bonne quantité d'eau salée et faites-y cuire les raviolis pendant 3-4 minutes. Egouttez.
- Réchauffez doucement la sauce au petits pois.
- Servez les raviolis sur un lit de sauce et saupoudrez de parmesan fraîchement râpé.

