

Raviolis de Bœuf au Pesto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1 tasse et demi
- OEUF(S)	1
- EAU	8 cl (tiède)
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- ENTRECOTE(S)	400g
- PARMESAN RAPE	4 c à soupe
- PESTO VERT	2 c à soupe + 4 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	30 cl
- PARMESAN EN COPEAUX	
- MAÏZENA	1 c à soupe
- SEL	un peu
- POIVRE	



Recette:

- Préparez la farce : passez la viande au hachoir à viande.
- Faites-là revenir dans un peu d'huile puis ajoutez le parmesan râpé et 2 c à soupe de pesto. Laissez cuire 2-3 minutes. Salez et poivrez. Laissez refroidir.
- Confectionnez la pâte comme indiqué à la recette DI-53 avec la farine de blé dur, l'œuf, l'eau, l'huile d'olive et le sel.
- Étalez la pâte au laminoir et déposez-la sur le moule à ravioli.
- Farcissez avec la viande au pesto et fermez avec une nouvelle plaque de pâte.
- Faites cuire les raviolis 3-4 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Pendant ce temps, faites bouillir la crème avec les 4 c à soupe de pesto. Poivrez. Liez avec 1 c à soupe de maïzéna.
- Servez les raviolis nappés de sauce crème-pesto et décorez de quelques copeaux de parmesan.

Remarque:

Pour 50 raviolis