

Raviolis Frits de Dinde et Chuneys de Mangues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	2/3 de tasse
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- EAU	un peu (tiède)
- ESCALOPE(S) DE DINDONNEAU	250 - 300g
- CORIANDRE FRAIS	
- FROMAGE BLANC	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- CHUTNEY DE MANGUES	Voir préparation DI-72

Recette:

- Faites cuire votre escalope de dinde dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez.
- Hachez-la ensuite finement au couteau, incorporez la coriandre ciselée ainsi que le fromage blanc. Salez et poivrez.
- Confectionnez la pâte des raviolis comme décrit à la recette DI-53.
- Etalez finement la pâte au laminoir (épaisseur 6) et à l'aide des formes à raviolis, farcissez du mélange dinde-coriandre et façonnez ainsi vos raviolis.
- Réservez et laissez sécher vos pâtes fourrées.
- Faites chauffer l'huile de la friteuse à 160°C.
- Plongez les raviolis dans l'huile chaude pendant 3-4 minutes. Egouttez sur du papier absorbant.
- Servez chaud ou tiède accompagné de chutney de mangues maison (DI-72).

Remarque:

Pour environ 30 pièces.

