

Raviolis Frits au Bacon et Oeufs Durs

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
- CURCUMA	2 c à café
- EAU	un peu (tiède)
- BACON(S)	130g
- OEUF(S)	2 durs
- FROMAGE BLANC	1 c à soupe
- KETCHUP	En accompagnement
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire le bacon à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Hachez ensuite finement les tranches cuites au couteau et incorporez les œufs durs écrasés à la fourchette ainsi que le fromage blanc. Poivrez.
- Confectionnez la pâte des raviolis comme décrit à la recette DI-53 en intégrant le curcuma dans la pâte.
- Étalez finement la pâte au laminoir (épaisseur 6) et à l'aide des formes à raviolis, farcissez du mélange bacon-œufs puis refermez 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 ketchup.

Remarque:

Pour environ 55-60 pièces.

