

Ravioles Chèvre et Poulet, Sauce Épicée au Miel

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

Pour la pâte des ravioles :

- FARINE DE BLE DUR	1.5 tasse
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	une pincée

Pour la farce:

- FROMAGE(S) DE CHEVRE	150 g de frais
- BLANC(S) DE POULET	230 - 250 g
- AIL EN POUDRE	1/2 c à café
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CREME FRAICHE	1 c à soupe
- CURRY EN POUDRE	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Pour la sauce :

- AIL EN POUDRE	2 c à café
- BEURRE DE CUISSON	
- MIEL	3 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	3 c à soupe
- CREME FRAICHE	10 - 12 c à soupe
- POIVRE	
- BASILIC	
- PARMESAN EN COPEAUX	



Recette:

- Préparez la pâte de ravioles comme indiqué dans la recette DI-53.
- Pour la farce, hachez le poulet au robot.
- Dans un plat, mélangez le chèvre frais avec le jaune d'œuf, le curry la crème et le haché de volaille. Salez, poivrez et homogénéisez à la fourchette.
- Façonnez les ravioles en étalant la pâte avec l'appareil adéquat et incorporez-y la farce à l'aide des formes à raviolis.
- Dans un caquelon, faites fondre le beurre puis ajoutez l'ail. Arrosez avec le miel et laissez un peu compoter (1 minute).
- Ajoutez alors le vinaigre balsamique puis enfin la crème. Poivrez et laissez un peu épaissir.
- Faites bouillir de l'eau salée et plongez les ravioles entre 3 et 5 minutes. Egouttez-les.
- Servez les ravioles nappées de sauce, saupoudrez de basilic et garnissez de copeaux de parmesan.

Remarque:

A partir de PL-586