

Raviolis au chèvre – sauce tomate

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- OEUF(S)	2
- BASILIC	1 c à c haché
- ORIGAN	1 c à c
- PARMESAN RAPE	60g + garniture
- TOMATE(S)	8
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- SEL	
- POIVRE	
- SUCRE SEMOULE	1 c à c
- FARINE DE BLE DUR	1 tasse et demi
- HUILE D'OLIVE	un peu
- BEURRE	15 g
- PERSIL	un peu

Recette:

- Dans un plat, concassez les crottins en petits morceaux. Ajoutez 60g de parmesan, l'œuf, le beurre ramolli, le basilic et l'origan. Mélangez le tout pour obtenir un pâte la plus homogène possible.
- Préparez la pâte des ravioli (voir DI-53).
- Préparez des ronds de pâtes, placez un peu de farce au centre et fermez-les à l'aide de l'appareil à ravioli.
- Pelez et concassez les tomates.
- Dans une casserole, faites revenir légèrement l'ail émincé dans l'huile.
- Ajoutez y les tomates, salez et poivrez. Ajoutez également une cuillère à café de sucre semoule et un peu de persil ciselé. Laissez réduire sur feu doux.
- Pendant ce temps, faites chauffer l'eau pour les pâtes. Plongez les ravioli 3 minutes dans l'eau bouillante salée.
- Faites-les ensuite revenir 30 secondes dans du beurre chaud (à la poêle).
- Servez les ravioli avec la sauce tomate et saupoudrez de persil et de parmesan.

