

RAVIOLIS AU GORGONZOLA, À LA MENTHE ET AUX FINES HERBES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation:

Ingrédients:

| | |
|---------------------|----------------|
| - TOMATE(S) | 3-4 bien mûres |
| - AIL EN POUDRE | 2 c à café |
| - PERSIL | 1 c à café |
| - BASILIC | 1 c à café |
| - THYM | 1 c à café |
| - ROMARIN | 1 c à café |
| - MENTHE FRAICHE | qq feuilles |
| - CIBOULETTE | 1 c à café |
| - GORGONZOLA | 150g |
| - HUILE D'OLIVE | 5 c à soupe |
| - CREME FRAICHE | 3-4 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - RAVIOLIS | maison |
| - MOZARELLA | 150g sèche |
| - FROMAGE "RICOTTA" | 100g |
| - BASILIC | |

Recette:

- Pelez et coupez les tomates en gros dés.
- Ciselez la menthe.
- Dans une sauteuse, chauffez 2 c à soupe d'huile, ajoutez l'ail en poudre puis les tomates concassées. Salez et poivrez. Laissez mijoter doucement pendant 5 à 6 minutes.
- Ajoutez alors les différentes herbes et la menthe. Retirez du feu et couvrez.
- Dans une casserole, faites chauffer la crème fraîche. Ajoutez-y le gorgonzola en gros morceaux. Travaillez le tout au fouet pour obtenir une sauce onctueuse. Poivrez (pas de sel).
- Réalisez la pâte pour les raviolis.
- Préparez la farce en mélangeant le basilic avec la ricotta et la mozzarella. Salez et poivrez.
- Confectionnez des raviolis avec la pâte et la farce.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Egouttez-les et remettez-les dans la casserole.
- Versez la sauce tomate chaude sur les pâtes. Mélangez.
- Servez les pâtes tomatées dans une assiette creuse, nappez de sauce gorgonzola et saupoudrez de parmesan et de paprika.