

Ravioles Chèvre et Poulet, Sauce Épicée au Miel

Nombre de personnes: 4

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 au miel :

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| - 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.

