

Raviolis Boeuf-Jambon, Crème de Moutarde

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- FARINE DE BLE DUR	1 tasse
- OEUF(S)	1
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- POIVRE CONCASSE	2/3 c à soupe (assez fin)
- EAU	un peu (tiède)
- SEL	
- HACHIS PORC & BOEUF	200g
- JAMBON CUIT	3 tranches
- ECHALOTE(S)	1
- BOUILLON DE VIANDE	15 cl (1/2 cube)
- MOUTARDE	1 c à soupe (forte)
- PIMENT D'ESPELETTE	
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- BEURRE DE CUISSON	
- MAIZENA	Un peu pour la sauce si nécessaire
- PERSIL	
- SEL	



Recette:

- Préparez la pâte comme décrit dans la recette DI-53 en y intégrant le poivre concassé.
- Emincez l'échalote.
- Faites-la revenir dans du beurre chaud puis intégrez le hachis porc/bœuf. Salez et ajoutez 2 pincées de Piment d'Espelette. Retirez du feu.
- Coupez et émincez le jambon finement puis incorporez-le au hachis.
- Façonnez des bandes de pâtes à l'aide du laminoir (épaisseur 4 ou 5).
- Farcissez avec le hachis/jambon puis refermez et confectionnez les raviolis.
- Faites-les cuire de 6 à 8 minutes dans de l'eau bouillante salée puis égouttez.
- Pendant ce temps, faites chauffer la crème fraîche avec la moutarde. Poivrez puis lorsque la crème frémit, intégrez le bouillon de viande. Laissez épaissir le temps de cuisson des pâtes et si nécessaire ajoutez un peu de maïzéna.
- Servez les raviolis nappés de sauce, saupoudrez d'une petite pincée de Piment d'Espelette et d'un peu de persil.

Remarque:

Pour 45 - 50 raviolis