



Cuisine et
dépendances

Raviolis au chocolat



Des pâtes en dessert, j'avais déjà testé avec des [lasagnes aux fruits](#), c'était un vrai régal ! Ce dessert plaît aux petits comme aux grands, il est aussi bien adapté aux goûters gourmands qu'aux desserts élaborés à la fin d'un repas plus raffiné.

J'avais d'abord essayé de confectionner la pâte moi-même mais vu le chantier pour un résultat catastrophique, j'ai alors vite abandonné pour les feuilles Won Ton, prêtes à l'emploi, qui facilitent grandement la préparation.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 20 feuilles Won Ton (pâte à ravioli)
- 1 cuillère à café de cacao pur (type Van Houten)
- 50 g de chocolat amer
- 40 g de lait concentré non sucré
- 20 g de sucre
- 10 g de beurre
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

Faire fondre le chocolat (au bain marie ou au four micro-ondes). Ajouter le lait concentré non sucré, le cacao en poudre, le sucre, le beurre, puis le jaune d'œuf. Laisser refroidir le mélange pour qu'il épaississe.

Sur chaque feuille de pâte, mettre une cuillère de farce au centre. Humidifier autour. Replier la pâte en faisant coïncider les bords, appuyer pour que la pâte supérieure adhère bien à la pâte inférieure. Découper à l'emporte pièce.

Porter à ébullition une grande casserole d'eau.

Jeter les ravioli dans l'eau bouillante. Les laisser cuire 3 minutes, puis les égoutter aussitôt : disposer sur un torchon propre.

Servir encore chaud, avec une crème anglaise.

Le 25 Mai 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/05/25/index.html>