

Ravioles épinards et ricotta



Ingrédients :

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Eau (j'ai mis environ 4 cl)
- 2 pincées de sel

Pour la garniture :

- 350 g d'épinards surgelés
- 250 g de ricotta
- 40 g de gruyère râpé
- 1 œuf
- 1 échalote
- 10 g de beurre
- Noix de muscade
- Sel, poivre

Sauce crème épinards :

- 40 cl de crème liquide (environ)
- 50 g d'épinards
- Sel, poivre

Préparation :

Commencez par préparer la pâte :

Mélangez la farine, les œufs, l'huile d'olive et le sel. Ajoutez plus ou moins d'eau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène qui ne colle pas. Pétrissez-la au moins 5 minutes. Formez une boule, enroulez-la de film alimentaire et réservez au frais.

Préparez la garniture :

Décongelez les épinards au micro-onde ou à la casserole. Egouttez-les bien au presse-purée afin qu'ils ne rendent pas d'eau.

Hachez l'échalote. Faites fondre le beurre dans une casserole. Mettez-y l'échalote et les épinards et faites-les revenir quelques minutes.

Mettez la préparation dans un saladier. Ajoutez le gruyère râpé, l'œuf et mélangez. Ajoutez ensuite la ricotta, la muscade, le sel, le poivre et mélangez bien.

Préparez les ravioles :

Sortez la pâte du réfrigérateur. Divisez-la en deux et formez deux bandes sur votre plan de travail fariné. Passez-les à la machine à pâte jusqu'à l'épaisseur 4.

Sur une des bandes, mettez des petits tas de garniture assez espacés (3/4 cm environ). Placez la deuxième bande sur la garniture et soudez bien les bords entre chaque raviole à l'aide de vos doigts. Découpez-les à l'aide d'une roulette dentelée ou d'un couteau. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Faites bouillir une casserole d'eau salée. Faites cuire les ravioles 8 à 10 minutes environ. Egouttez-les.

Préparez ensuite la sauce à la crème :

Placez la crème et les 50 g d'épinards décongelés et égouttés dans une poêle. Salez, poivrez et laissez bouillir en mélangeant de temps en temps.

Servez cette sauce sur les ravioles et dégustez !