

## RAVIOLES MAISON

### **Ingrédients**

- 300 G de farine
- 3 Œufs de 65 g
- Eau
- Sel
- Un blanc d'œuf battu

### **Préparation :**

- Verser la farine sur le plan de travail
- Faites une fontaine
- Casser les œufs dans la fontaine ajouter 2 /3 pincées de sel
- Commencer à mélanger les ingrédients en partant du centre vers l'extérieur
- Ajouter l'eau afin d'obtenir une pâte ferme et élastique
- Pétrissez la pâte
- Faites une boule puis détendez là et refaçonnez là 2 à 3 fois de suite pour obtenir une masse compacte et homogène
- Lorsque la pâte se détache toute seule de vos mains ramassez la en boule
- Laissez là reposer 30 minutes à température ambiante
- Ensuite reprenez là, soit vous la travaillez au rouleau à pâtisserie jusqu'à se quelle soit très fine entre 1 ou 2 millimètres.
- Sois à la machine à pâte tout d'abord à 4 puis pour finir à 3
- Avec un rond spéciale cuisine ou tout simplement un verre
- Appuyez fort afin d'obtenir des ronds
- Déposer vos aliments au centre, personnellement : (poulet cuit vapeur et mixé avec râpé de courgettes touffu fumé mixé ainsi que crème de brebis)
- Déposer au pinceau tout le tour du blanc d'œuf battu
- Puis redéposer un autre rond de pâte par-dessus et appuyer légèrement au centre pour ajuster vos 2 ronds de pâte et colmatez les cotés en appuyant légèrement avec votre doigt
- Puis passer au suivant
- Ensuite plongez les dans une eau frémissante délicatement et laissez-les entre 15 minutes à 18 minutes les pâtes fraîches sont beaucoup plus longues à cuire
- Faites une sauce et ajoutez un peu de gruyère et le tour est joué
- Bon appétit.

