

## Ravioles maison à la farce de poulet

---

Pour 4 personnes

30 minutes de préparation – 15 minutes de cuisson – 1h de temps de repos



### Ingrédients pour la pâte à ravioles

500g de farine  
3 gros œufs  
10g de sel fin  
110g d'eau froide

### Ingrédients pour la farce

2 filets de poulet hachés  
Quelques brins de ciboulette  
2 à 3 cuillères à soupe de crème fraîche  
1 œuf  
Sel, poivre

### Ingrédients pour la sauce

10g de beurre  
20 cl de crème fraîche  
1 cuillerée à soupe de raifort  
Sel, poivre

### Préparation

Battez les œufs entiers. Mélangez à la farine le sel, les œufs entiers battus et l'eau afin d'obtenir une pâte ferme et élastique.

Pétrissez-la énergiquement. Enroulez-la dans un linge sec et fariné. Placez-la au frais pendant 1 heure.

Pour la farce, battez l'œuf et mélangez-le avec le reste des ingrédients.

Roulez la pâte le plus finement possible (environ 2mm). Utilisez un emporte-pièce pour faire des cercles d'environ 8 ou 9 cm de diamètre. Déposez une demi cuillerée à café de

## ma cuisine 2.0

farce au centre d'un cercle un recouvrez-le à l'aide d'un autre cercle de pâte. Appuyez sur les bords pour souder la pâte à l'aide d'une fourchette.

Plonger les ravioles dans l'eau bouillante salée pendant au moins 8 à 9 minutes. Les ravioles doivent être bien tendres.

Egouttez les ravioles et faites les revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez la crème fraîche et le raifort. Salez et poivrez à votre convenance. Laissez réduire la sauce quelques minutes et servez bien chaud.