
Raviolis Bleu d' Auvergne et noix

Ingrédients

- 300g farine
- 3 œufs
- Une cuillère d'huile d'olive
- Sel/poivre
- 250g Bleu d' Auvergne
- 200g fromage blanc
- 70g noix hachées
- Dorure (un jaune + une cuillère d'eau)
- Préparation de la pâte à pâtes, Sur le plan de travail, former un puits avec la farine.
- Y mettre les œufs, l'huile d'olive et le sel dans le puits de farine. Battre les œufs à la fourchette. Commencer à incorporer progressivement la farine tout autour du puits, toujours à l'aide de la fourchette. Finir de travailler la pâte à la main et former une boule. Envelopper la pâte dans du film transparent et la laisser reposer 30 minutes minimum.
- Puis façonner deux boules
- Étaler la pâte au rouleau ou au laminoir si vous en disposez un (1 à 2 millimètres d'épaisseur) puis la déposer sur la plaque à raviolis.
- Préparation de la farce, Dans un saladier, écraser le Bleu d' Auvergne coupé en dés à l'aide d'une fourchette.
Ajouter le fromage blanc et les noix et mélanger. Saler, poivrer
- Garnir les raviolis. Puis au niveau des jointures, mettre un peu de dorure, puis recouvrir d'une deuxième couche de pâte et fermer les raviolis.
- Il ne vous restera plus qu'à les cuire dans de l'eau bouillante. Le temps de cuisson dépend beaucoup de l'épaisseur de la pâte!

Si vous n'avez pas de moule à raviolis, vous pouvez les façonner vous-même, Détailler des ronds puis garnir la moitié au centre de la raviole. Sur le contour, mettre un peu de dorure et refermer à la fin. Cela doit ressembler à des demi-lunes