

Ravioles géantes à la viande et aux légumes

Ingrédients

Pour 4 personnes

Pâte :

200 g de farine blanche

1/2 cc de sel

2 oeufs

Eau, selon les besoins

Farce :

50 g de jambon cru

2 bottes d'oignons

1/2 carotte

300 g de boeuf haché

Beurre à rôtir ou crème à rôtir

1 gousse d'ail

0,75 dl de vin rouge ou de bouillon

1,25 dl de bouillon

1/2 botte de ciboulette

0,5 dl de crème entière

Sbrinz AOP râpé pour parsemer

Garniture :

1/2 botte de ciboulette finement ciselée



Préparation

1. Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer progressivement les oeufs avec une cuiller en bois. Pétrir avec autant d'eau que nécessaire jusqu'à consistance souple et homogène. Laisser reposer durant 2 heures dans un film transparent.
2. Abaisser finement la pâte à 2-3 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné. Couper en 12 carrés d'environ 10 x 10 cm de côté. Réserver sur un plan fariné.
3. Pour la farce, tailler le jambon cru en petits dés. Débiter les oignons en rondelles. Parer la carotte et la couper en brunoise.
4. Saisir la viande hachée et le jambon cru dans le beurre à rôtir grésillant. Ajouter les légumes et les étuver. Incorporer l'ail écrasé. Déglacer au vin ou au bouillon. Réduire légèrement. Arroser de bouillon. Laisser frémir durant 30 minutes environ à feu modéré. Ajouter la ciboulette ciselée et la crème en remuant. Assaisonner.
5. Cuire les carrés de pâte al dente dans une abondante quantité d'eau bouillante salée. Dès qu'ils montent à la surface, les sortir à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un linge.
6. Dresser 2 carrés de pâte sur chaque assiette. Masquer de farce et recouvrir d'un autre carré de pâte. Parsemer de sbrinz et garnir de ciboulette.

Accompagner d'une salade.

Cuisine rapide : utiliser de la pâte commercialisée ou des lasagnes toutes prêtes.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 482 kcal; protéines: 28 g; lipides: 20 g; glucides: 45 g.