

Ravioles au reblochon et pommes au vin rouge

Ingrédients

Pour 4-6 portions

Pâte à ravioles:

200 g de farine blanche

100 g de farine de seigle tamisée

1 cc de sel

1 pincée de cannelle

3 oeufs

2 cs d'huile

Un peu d'eau

120 g de reblochon coupé en petits dés

Pommes au vin rouge:

50 g de petits morceaux de pomme séchés avec la peau

2 dl de vin rouge

Un peu de sucre

Zeste de citron râpé

Beurre

Pistaches pour garnir



Préparation

1. Pour la pâte, mélanger les deux types de farine et le sel. Batta les ingrédients restants, les ajouter et pétrir le tout jusqu'à consistance souple et homogène. Envelopper dans un film transparent et laisser reposer durant 30 minutes.
2. Abaisser la pâte à 1-2 mm d'épaisseur. Découper 25 rondelles de 8 cm de diamètre. Garnir de petits dés de reblochon. Rabattre et presser les bords pour faire adhérer.
3. Pour la garniture, cuire les petits morceaux de pomme dans le vin rouge jusqu'à ramollissement complet. Sucre éventuellement et parsemer de zeste de citron.
4. Pocher les raviolis durant quelques minutes dans de l'eau bouillante légèrement frémissante. Egoutter. Faire fondre le beurre dans une poêle et y passer les raviolis. Dresser sur des assiettes avec les pommes au vin rouge. Napper de sauce. Parsemer de pistaches.

Si les rondelles de pâte sont sèches, les humecter légèrement avant d'en rabattre les bords.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 429 kcal; protéines: 15 g; lipides: 16 g; glucides: 50 g.