



Les plats principaux

Raviolis 'cœur' à base d'aubergine avec sauge, noix, citron et tomates cerises

Pour 2 personnes.

Ingrédients

Pour la pâte des raviolis

200 grammes de farine (semoule (spéciale pour pâtes))
1 tiret d'huile d'olive
2 œufs

Pour la farce

1 cuillère à soupe de chapelure
50 grammes de ricotta
1 jaune d'œuf
1/2 aubergine
1 cuillère à café romarin (séché)
poivre
sel

Pour la finition

1 poignée feuilles de sauge (fraîche)
1 poignée de noix (hachées)
10 tomates (cerises, petites)
50 grammes de beurre
1/2 citron (zeste)

Des raviolis en forme de petits cœurs... Si doux et délicieux! Ce ravioli est farci d'un mélange d'aubergine et de risotto et est parachevé avec des noix, des tomates et de la sauge. Votre cœur de gourmand bat-il plus vite?

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C.

Mettez la farine en tas sur votre plan de travail et faites-y un petit puits. Mettez oeuf par oeuf dans le petit puits et mélangez-les un par un à la farine avec une fourchette. Ajoutez un filet d'huile d'olive. Continuez à mélanger pour obtenir une pâte. Pétrissez la pâte fermement une dizaine de minutes. Mettez la boule de pâte dans un plat, couvrez avec un essuie humide puis laissez reposer à température ambiante pendant que vous préparez la farce.

Coupez l'aubergine en deux dans la longueur, badigeonnez la partie coupée avec de l'huile d'olive et enfournez 20 minutes en même temps que les tomates cerises. Sortez l'aubergine du four, retirez la couronne et mixez finement au robot culinaire avec la ricotta, le jaune d'oeuf, la chapelure et le romarin. Salez et poivrez puis réservez au frigo.

Saupoudrez de la farine sur le plan de travail et abaissez la pâte jusqu'à 5 mm d'épaisseur environ. Coupez-la en deux et passez chaque morceau dans la machine à pâtes, en affinant le réglage à chaque fois.

Déposez la première feuille de pâte sur le plan de travail et faites dessus des petits tas de farce d'aubergine (séparés d'une paire de centimètres). Humidifiez légèrement les bords de la pâte autour de la farce puis recouvrez le tout avec la deuxième feuille de pâte. Pressez bien la pâte autour de la farce et à l'aide d'un emporte-pièce en forme de coeur découpez des raviolis.

Fondez le beurre dans une poêle et ajoutez les feuilles de sauge. Dans une casserole portez à ébullition de l'eau légèrement salée et déposez-y les raviolis prudemment. Quand ils montent à la surface, ils sont cuits. Retirez-les de l'eau avec une écumoire. Versez 1 cs de l'eau de cuisson dans le beurre, mélangez bien puis versez les pâtes dedans. Terminez les raviolis avec des noix, de la sauge, des tomates cerises et le zeste de citron.

Ustensiles de cuisine

Robot culinaire

Four

