

RAVIOLO XXL AU CŒUR COULANT

"Il y a tellement de saveurs dans ce raviolo géant, qu'il en suffit d'un par personne!" - Simone




Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 G** de [pâte "pur jaunes d'oeufs"](#)
- 300 G** d'épinard frais
- 1** citron
- 80 G** de [parmesan](#)
- 250 G** de ricotta
- 5** oeufs
- 2** gousses d'ail
- Sauge
- Sel et poivre

RÉALISATION

- 1.** Dans une poêle, faire revenir 2 gousses d'ail dans une noisette de beurre demi-sel. Saisir les épinards frais pendant une minute ou deux, à feu moyen. Saler et poivrer. Retirer les épinards de la poêle et réserver sur du papier de cuisine pour absorber l'excédent d'eau.
- 2.** Dans un bol écraser la ricotta avec le dos d'un cuillère à soupe. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, et du parmesan. Ajouter les épinards émincés au couteau et le zeste d'un citron. Saler et poivrer. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Réserver la farce dans une poche à douille, à température ambiante.
- 3.** Étaler très finement la pâte à la machine. Couper la pâte en rectangles d'environ 12 cm par 30 cm.
- 4.** Disposer les quatre rectangles de pâte fraîche sur le plan de travail et badigeonner la moitié de chaque rectangle de pâte d'un jaune d'oeuf. A l'aide d'un cercle pâtissier (ou d'un bol, à défaut), dessiner un cercle d'environ 8 cm de diamètre au centre de la moitié supérieure de chaque rectangle de pâte.
- 5.** Monter les ravioli. A l'aide de la poche à douille, disposer un anneau de farce à l'intérieur du cercle dessiné sur la pâte. Glisser un jaune d'oeuf au coeur de chaque anneau de farce. Saler, poivrer et parsemer les jaunes d'oeufs de parmesan.
- 6.** Fermer les ravioli en pliant la pâte sur elle-même. Souder le coeur farci du ravioli en pressant délicatement la pâte autour de la farce avec un cercle pâtissier d'une taille supérieure à celle du précédent. Souder les bord en prenant soin d'évacuer les éventuelles bulles d'air et couper les bords du raviolo à l'aide d'une roulette crantée.
- 7.** Plonger les ravioli dans l'eau bouillante salée (à 10g de sel par litre d'eau) pendant 2 minutes.
 **Cuire les ravioli deux par deux, pour éviter que les ravioli ne collent les uns aux autres. Au moment de les plonger dans l'eau bouillante, vous pouvez aussi créer un mouvement d'eau circulaire pour éviter qu'ils ne coulent vers le fond et collent à la casserole.**
- 8.** Dans une large poêle, faire revenir quelques feuilles de sauge avec 40g de beurre demi-sel et du poivre. Lorsque la sauge est colorée, déglacer d'une louche d'eau de cuisson des ravioli. Transvaser délicatement les ravioli dans la poêle pour finir leur cuisson à la poêle.
- 9.** Servir dans des assiettes individuelles en parsemant chaque raviolo de quelques feuilles de sauge au beurre et de parmesan.

