

Raviolis aux jambon fumé, cèpes et ricotta

Ingrédients

20 gr de cèpes
100 gr de farine
1 oeuf
1 càs de Ricotta
Crème fraîche
2 tranches de jambon fumé
Huile, Sel, Poivre
Piment d'espelette, Estragon
1 tomate

Pour plus de
facilité, optez
pour le Coffret
Ravioles-Maison
Ard' time



Préparation

Réhydratez 20 grammes de **cèpes** dans de l'eau très chaude.

Préparez la pâte avec 100gr de **farine**, 1 **oeuf** battu, un peu d'**huile** et une pincée de **sel**.

Le conseil de Tati : Rajouter un peu d'**eau** si nécessaire, la texture ne doit pas être collante.

Reposez la pâte 1/2h au frigo et étalez-la ensuite avec un bon rouleau ou à la machine à pâtes.

Préparez la farce : dorez les **cèpes** dans de l'**huile** et mixez 3 càs de **Ricotta**, 2 tranches de **jambon fumé**, 1 càc d'**huile d'olive** et les cèpes égouttées (*pas de sel.....le jambon étant suffisamment salé*)

La farce doit être assez ferme. Selon vos goûts ajoutez du **poivre** et **piment d'espelette**.

A l'aide d'un emporte-pièce à raviolis, découpez la pâte, disposez 1 petite boule de farce au centre et repliez le moule.

Cuisez les raviolis pendant 7 min (*suyvant grosseur*) dans de l'eau bouillante.

Chauffez doucement de la **crème fraîche** et infusez une poignée d'**estragon** pendant 1/2h, assaisonnez selon votre choix.

Un **tomate** mise au four à 180° durant 10min se verra être l'accompagnement parfait de vos raviolis.



Testée et
Approuvée !