



RAVIOLIS FARCIS AU FROMAGE DE CHÈVRE ET À LA TRUFFE

Ingrédients

- 200gr. de farine bis
- 30gr. de semoule de blé fine
- 2 oeufs
- 200gr. de fromage de chèvre sec râpé très fin
- 40gr. de crème fraîche
- 200gr. de Vacherin (ou autre fromage) râpé
- 1dl de vin blanc
- 1 pincée de sel
- Poivre noir
- Huile aux truffes
- 3cc truffes noires hachées
- Maïzena

Préparation de la pâte

Sur le plan de travail, verser la farine, la semoule de blé, le sel et faire la fontaine.

Ajouter les oeufs préalablement battu et l'huile.

Bien pétrir pour obtenir une pâte homogène.

Former une boule et glisser durant une dizaine de minutes au réfrigérateur.

Préparation de la farce

Mélanger dans un bol, le fromage de chèvre râpé, la crème fraîche, 1cc d'huile aux truffes, 2cc de truffes

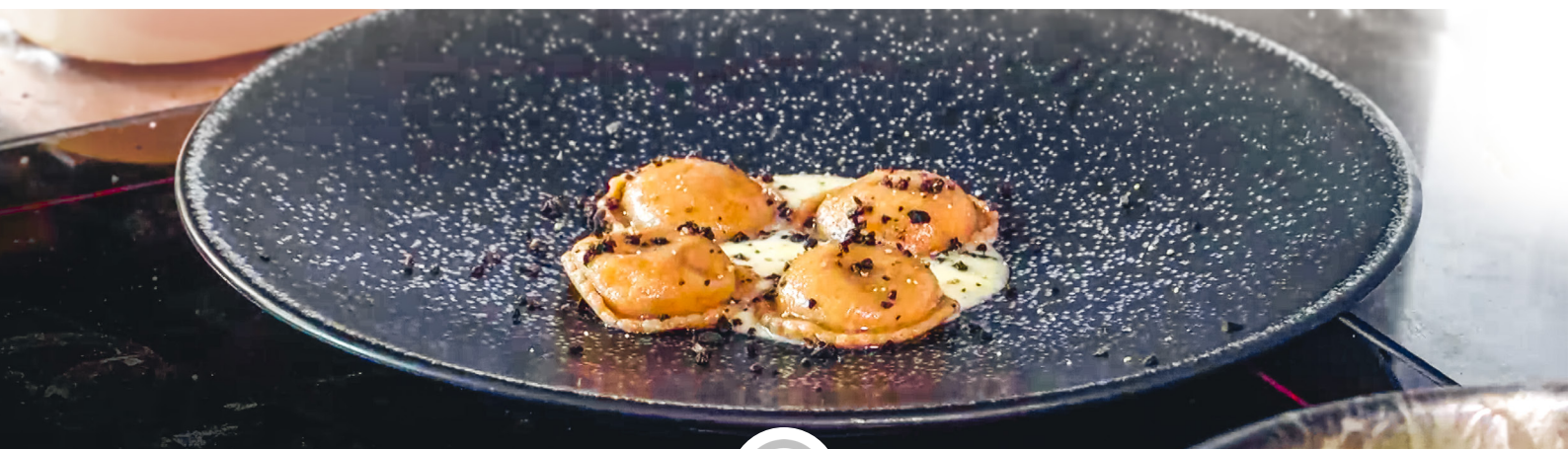
noires et du poivre noir, afin d'obtenir une masse tendre et pas trop liquide, puis réserver au frais.

Montage des raviolis

Abaisser la pâte très fine et découper des ronds d'env. 5cm à l'emporte-pièce.

Déposer au sac à dresser la farce au centre de l'abaisse

de pâte. Badigeonner le pourtour d'eau et venir déposer dessus un 2e rond de pâte, puis bien refermer la raviole.



Préparation de la sauce

Faire fondre le fromage avec le vin blanc et un peu de Maïzena à feu moyen.

Juste avant de dresser, ajouter quelques gouttes

d'huile aux truffes, un peu de truffes hachées et du poivre noir.

Dressage

Cuire les raviolis durant 1,50 minutes dans de l'eau bouillante salée puis les égoutter.

Napper les assiettes chaudes d'un peu de sauce,

dresser les raviolis dessus et décorer avec un peu de truffes hachées.