

Raviolis chèvre-miel

Pâte à raviolis :

200 g de farine
2 oeufs
1 cuillère à café d'huile d'olive
Sel, poivre

Ingrédients pour la farce :

200 g de chèvre frais
3 cuillères à soupe de miel d'oranger
Thym
Sel, poivre

Préparation de la pâte :

Mélanger tous les ingrédients, pétrir la pâte 5 minutes.
La mettre dans un film étirable.
Réserver au frais 1 heure.

Préparation de la farce :

Écraser le fromage à la fourchette, ajouter le miel, le thym émietté, le poivre. Le sel si besoin.

Passer la pâte au laminoir ou l'étendre au rouleau à pâtisserie en une abaisse très fine. Découper des cercles de 6 cm de diamètres.

Disposer sur la moitié de la pâte une noix de farce, mouiller le bord avec de l'eau et souder la demi-lune.

Allumer le four à 180°

Chauffer une grande quantité d'eau salée dans un fait-tout, y jeter les pâtes, laisser cuire 5 minutes.
Égoutter.

Mettre dans un plat allant au four.

Mettre la crème fraîche préalablement salée et poivrée sur les raviolis, ajouter le saumon fumé.
Recouvrir de gruyère râpé.

Enfourner pour 20 minutes.

<http://deliceyes.over-blog.org>