

Raviolis de cabécou aux herbes

Préparation 45 mn

Cuisson 45 mn

350 g de pâte à raviolis (ou 1 paquet de feuilles à raviolis chinois)

400 g de tomates mûres (hors saison prendre de la pulpe de tomate en boîte)

300 g de vert de blettes

4 petits oignons nouveaux avec tiges

1 gousse d'ail

1 botte de persil plat

4 filets d'anchois à l'huile d'olive hachés

2 cabécous (petits fromages de chèvre)

80 g de beurre

1 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Émincer les oignons avec leurs tiges. Effeuille le persil. Rincer les feuilles de blettes et les émincer.

Dans une sauteuse faire fondre 20 g de beurre et ajouter les oignons, le persil et les blettes. Assaisonner et cuire 10 mn à feu doux en remuant. Laisser refroidir.

Écraser grossièrement les cabécous et les ajouter au mélange précédent.

Peler, épépiner et concasser les tomates. Les mettre dans une casserole avec le beurre, l'ail écrasé et les anchois hachés. Cuire 25 mn environ à feu très doux.

Assaisonner et réserver au chaud.

Si vous avez fait la pâte vous-même, étaler finement la pâte en 2 rectangles et poser une cuillère de farce tous les 5 cm. Humidifier la pâte entre les petits tas de farce et recouvrir avec le second rectangle. Presser entre les tas de farce pour souder et découper les raviolis avec un emporte-pièce ou avec une roulette

crantée. Si vous prenez des feuilles de pâte à raviolis chinois, mettre un peu de farce sur une feuille, mouiller les bords et la recouvrir avec une autre feuille.

Appuyer sur le tour pour souder les 2 feuilles et recommencer l'opération pour les autres raviolis. Vous pouvez là aussi découper avec un emporte pièce pour faire un tour cranté.

Faire bouillir une grande casserole d'eau bouillant salée avec 1 c à s d'huile et y plonger les raviolis 3 mn à frémissements. Les égoutter et les répartir sur des assiettes chaudes. Napper avec la sauce et servir sans attendre.

Vin conseillé : un Bergerac rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>