



Les ravioli « express » de Max

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte à ravioli Won Ton
- 200 g de hachis porc et veau assaisonné
- 400 g de coulis de tomates
- 2 tomates épépinées et émondées
- 2 branches de thym
- Quelques feuilles d'origan frais
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon rouge
- 2 oignons fanes
- 1 oignon blanc
- 1 œuf
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 sucre
- ½ carotte
- Huile d'olive
- 50 g de parmesan en bloc
- Sel
- Poivre

La préparation

1. Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites suer les oignons rouges et l'ail émincés. Ne pas les laisser colorer ;
2. Coupez les oignons fanes en petits tronçons et ajoutez-les au hachis. Pétrissez à la main. Ajoutez l'œuf et la de crème. Pétrissez à nouveau et assaisonnez de sel et de poivre ;

3. Préparez une sauce tomate avec l'oignon blanc et l'ail émincés revenus dans l'huile, auxquels vous ajoutez le coulis de tomates, le sucre et la ½ carotte coupée en brunoise. Salez, poivrez et laissez mijoter ;
4. Enlevez le thym du mélange oignons rouges, ail et ajoutez-le au hachis. Mélangez à nouveau ;
5. Recouvrez les bords de la pâte à ravioli avec du jaune d'oeuf et déposez le hachis au centre. Refermez la pâte en triangle et scellez les bords à la fourchette ou aux doigts. Scellez ensuite les deux pointes de la base du triangle ensemble. Plongez les ravioli quelques minutes dans de l'eau bouillante ;

Vous pouvez préparer les ravioli à l'avance et les congeler. Si vous les préparez congelés, Max vous conseille de les cuire à moitié dans une casserole d'eau bouillante couverte d'une poêle huilée. A mi-cuisson, enlevez-les de l'eau et jetez-les dans la poêle avec l'huile et continuez la cuisson à la vapeur.

6. En dernière minute, ajoutez la branche d'origan frais et les deux tomates émondées coupées en très petits dés ;
7. Saucez les ravioli, saupoudrez de parmesan fraîchement râpé, d'un filet d'huile d'olive et quelques pluches d'origan (facultatif)