



Ravioles chocolat-orange

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 gr de farine
- 2 œufs entiers + 4 jaunes d'œufs
- 1 jaune d'œuf pour sceller les ravioles
- 1 petit bocal de marmelade d'orange
- Le jus de 4 oranges
- 80 gr de poudre de cacao amer
- 2 feuilles de gélatine
- 2 oranges non traitées
- 70 ml d'eau
- 150 gr de sucre
- 20 gr beurre
- Des copeaux de chocolat

La préparation

1. Pour la pâte à ravioles, mélangez la farine, les œufs entiers battus, la poudre de cacao et les jaunes d'œufs dans un saladier. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrez et laissez reposer la pâte 1 h. ;

2. Prélevez les zestes de l'orange non traitée et mettez-les dans une casserole couvrez-les d'eau froide et porter à ébullition. Égoutter et répéter l'opération trois autres fois ;
3. Dans la même casserole, porter à ébullition les 70 ml d'eau et les 75 gr en remuant. Ajouter les zestes d'oranges blanchis. Laisser mijoter +/- ½ heure jusqu'à l'obtention d'un sirop épais ;
4. Pelez à vif l'orange dont vous avez prélevé les zestes et prélevez les suprêmes. Réservez ;
5. Portez à ébullition le jus d'orange pressé et incorporez-le les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une gelée. Réservez au frais ;
6. Sur un plan de travail fariné, étendez la pâte au rouleau à pâtisserie la pâte le plus finement possible en lui donnant la forme d'un rectangle ;
7. Passez-la au laminoir en choisissant l'épaisseur la plus large au premier passage et en diminuant d'une valeur à chaque passage jusqu'à descendre au niveau le plus fin. Entre chaque étape, plier la pâte sur elle-même de manière à ne pas la casser et farinez-la si elle colle aux rouleaux du laminoir ;
8. Lorsque la pâte est à la bonne épaisseur, farinez-la et coupez des carrés de pâte de +/- 10/10, badigeonnez les bords au jaune d'œuf et déposez une c à c de marmelade au centre. Refermez en scellant bien les bords et façonnez les ravioles avec un emporte-pièce cannelé ;
9. Faites-les cuire dans une eau frémissante non salée. Egouttez-les et passez-les quelques instants dans une poêle légèrement beurrée.

Le dressage

Déposez quelques ravioles dans une assiette creuse. Garnissez à la poche à douille de pointes de gelée d'orange, de suprêmes d'orange et de copeaux de chocolat.

Bonne dégustation