

Raviolone au jaune d'oeuf

Pour 6 grosses ravioles

250 g de ricotta

6 petits jaunes d'oeufs frais

40 cl de passato maison

50 g de chorizo

2 cuillères à soupe de céleri branche coupé en brunoise

poivre mignonnette et fleur de sel

Pour la pâte à ravioles

150 g de farine, 3 g de sel fin, 70 g d'eau chaude, 15 g de beurre doux

Commencez par préparer la pâte à ravioles. Versez la farine dans le robot coupe, appuyer sur «marche» et incorporez rapidement le beurre, l'eau chaude et le sel. Au bout de quelques secondes, une pâte grumeleuse se forme. Disposez-la sur le plan de travail et pétrissez-la une minute. Laissez refroidir et réservez la pâte, enveloppée dans du film transparent, une heure au réfrigérateur.

Avec un rouleau à pâtisserie, étalez une bande de pâte, déposez 6 tas de ricotta en les espaçant de 5 cm au moins. Avec la cuillère à café, creusez une petite cavité pour y déposer les jaunes d'oeuf, au milieu, en prenant soin de ne pas les crever. Étalez une autre bande de pâte, plus fine que la première. Avec un pinceau, mouillez légèrement la pâte d'eau sur le pourtour de la ricotta. Assaisonnez de fleur de sel et de mignonnette de poivre. Recouvrez délicatement avec la bande de pâte, appuyez seulement sur les bords de la farce pour coller les deux pâtes.



Avec un emporte-pièce, découpez les ravioles et pincez-les en collerettes pour bien les sceller. Faites réduire le passato avec le chorizo et le céleri. Plongez les ravioles une minute dans une casserole large (une sauteuse par exemple) remplie d'eau frémissante salée, déposez-les ensuite dans le passato au chorizo et dégustez aussitôt.

Vous pouvez remplacer la ricotta par du chèvre frais ou de la burrata. Dans ce dernier cas, coupez la burrata en morceaux, laissez-la égoutter quelques instants avant de confectionner les ravioles.

