

Ravioles de veau à la sauge

Pour une douzaine de ravioles
3 escalopes de veau assez fines
1/3 d'aubergine
1/2 courgette
1 cuillerée à soupe d'olives noires dénoyautées
1 filet d'anchois
1 cuillerée à soupe de farine
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
20 tomates cerise
8 petites feuilles de sauge

Dans une sauteuse, avec deux cuillerées à soupe d'huile d'olive, faites confire l'aubergine et la courgette coupées en très petits dés. Quand les légumes sont confits, assaisonnez avec le filet d'anchois haché, rectifiez en poivre et incorporez les olives noires hachées. Laissez tiédir cette préparation.

Étalez les escalopes de veau sur le plan de travail ou sur une planche à découper. Avec un attendrisseur de viande, aplatissez-les délicatement jusqu'à obtenir une feuille de viande assez fine en prenant soin de ne pas déchirer la chair.

Découpez des petits carrés de veau de 6 cm de côté (hachez les parures de viande et incorporez-les dans la compotée de légumes). Mélangez la farine avec un peu d'eau pour fabriquer une sorte de colle alimentaire.

Disposez une petite quantité de farce au centre de la moitié des carrés de veau, étalez un peu de « colle-farine » sur le pourtour des carrés de viande.

Recouvrez avec le reste des carrés de veau et appuyez légèrement sur les bords pour bien sceller les ravioles.

Dans une poêle, avec le reste de l'huile d'olive, faites colorer à feu doux les ravioles de veau, 40 secondes sur chaque face.

Ajoutez dans la poêle les feuilles de sauge et les tomates cerise coupées en deux. Assaisonnez de fleur de sel et de poivre mignonnette et déguster bien chaud.

