

# Ravioles de chèvre , coulis de poivron jaune à l'huile d'argan de Naoëlle d'Hainaut



Ravioles chèvre-basilic, coulis de poivron jaune et huile d'argan

Un petit air d'Italie qui fera toujours l'unanimité .

La facilité d'exécution tient de l'utilisation des pâtes à ravioles asiatiques déjà toutes prêtes et faciles d'emploi .J'aime servir ces ravioles en amuses-bouche chauds ( un par personne) mais c'est aussi une très bonne entrée ensoleillée.

**Ingrédients pour 4 personnes (proportion pour une entrée soit 4 ravioles par convive):**

pour un amuse bouche comptez une raviole par personne

- un paquet de pâte à raviolis chinois
- un ou deux jaunes d'œuf
- 250g de fromage de chèvre le plus frais possible ( il faut qu'il soit moelleux)
- des jolies feuilles de basilic
- 3 beaux poivrons jaunes
- sel
- poivre
- 1 c à s rase d'huile d'argan

**Matériel:**

- 2 emporte-pièces de forme ronde ( un petit pour souder la raviole et un plus grand pour la découpe)



2 tailles différentes pour  
les emporte-pièces

- un petit pinceau
- un blendeur

**Préparation:**

- détailler les poivrons en lamelles



couper les poivrons en lamelles

- les verser dans une casserole d'eau chaude et les cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
- égouttez les mais conserver l'eau de cuisson
- verser les dans un blender avec un peu d'eau de cuisson et mixer le tout : la préparation doit avoir la consistance d'un coulis . Si cela vous semble trop épais rajouter progressivement un peu d'eau de cuisson pour obtenir la consistance voulue. Ajoutez aussi progressivement l'huile d'argan et goûtez au fur et à mesure. La saveur de de l'huile doit être subtile sans trop prendre le dessus sur les poivrons. Réservez.
- avec une fourchette ou un petit fouet battez le chèvre pour qu'il soit bien lisse (s'il est trop épais détendez le avec de la crème fraîche liquide): il doit avoir la consistance d'une crème. Saler et poivrer à votre convenance.
- dans un petit bol battez deux jaunes d'œuf.
- déposer sur votre plan de travail les carrés de pâtes à raviole et badigeonnez les de jaune d'œuf sur le pourtour à l'aide du pinceau.



badigeonner les ravioles



- déposer alors une petite boule de chèvre au centre de la raviole puis la recouvrir d' une belle feuille de basilic .



farcir chaque raviole

- recouvrir alors chaque carré par un deuxième carré de raviole et avec vos doigts tapoter pour commencer à souder en enlevant au maximum l'air à l'intérieur de la raviole.





recouvrir en chassant l'air au maximum

- afin de bien souder les deux feuilles de ravioles utilisez un petit emporte pièce rond ( utiliser le bord arrondi et non le côté coupant ) en appuyant légèrement sur la pâte. Vous ne devez pas couper mais juste bien coller les deux feuilles.



bien souder

- prenez maintenant le plus grand des emportés pièces , déposez le sur la raviole et appuyer fermement pour la découper : votre raviole est prête.





finition de la raviole

- faire bouillir de l'eau et cuire les ravioles ( 2 à 3 mn suffises). Retirer les à l'aide d'une écumoire.

#### **Dressage:**

- dans une assiette creuse ou un mini bol verser un peu de coulis de poivron réchauffé et déposer dessus une raviole ( pour un amuse bouche ) ou 4 ravioles ( pour une entrée).
- décorer avec une feuille de basilic.

#### **Astuces:**

- vous trouverez la pâte à raviolis chinois dans les épiceries asiatiques. Ces petits sachets contiennent de très fines tranches de pâte à ravioles ( environ un

quarantaine par paquet) et peuvent être congelés sans problème s'ils ne le sont pas déjà lorsque vous les achetez).

- pour souder la raviole faites bien attention d'utiliser le côté arrondi du petit emporte pièce et non le côté coupant.
- lors de soudure de la raviole prenez bien soin d'emprisonner le moins d'air possible à l'intérieur.
- lorsque vous faites un coulis ou une soupe de légume ne mettez jamais tout le jus de cuisson d'un coup dans le mixer ou blender: il est toujours plus facile de rajouter du liquide progressivement pour obtenir la consistance voulue.

### **Le saviez-vous?**

L'huile d'argan est extraite du fruit torréfié de l'arganier, arbre originaire du nord ouest de l'Afrique ( Maroc , Algérie).



huile d'argan

Elle est très utilisée dans ces régions pour ses propriétés cosmétiques mais également en cuisine. Elle est rehausse la saveur des plats grâce à son petit goût de noisette. C'est une huile qui ne doit pas être utilisée à haute température.