

Demi-lunes au chèvre, pesto et tomates confites

Pour la pâte à ravioli:

500g de farine
5 œufs

Mélangez la farine et les œufs et bien pétrir pendant 5min jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Laissez-la reposer dans du film alimentaire 30min à 1 heure minimum au frais.

Pour la garniture :

1 fromage de chèvre (style Saint Maur ou Saint Vincent (chèvre cendré)
40g de tomates confites coupées en tout petit dés
qq cuillères de pesto

Étalez la pâte à ravioli très finement (1mm d'épaisseur) en un rectangle. Découpez des ronds d'environ 8cm de diamètre. Déposez des petits tas de garniture sur une moitié et recouvrez avec la deuxième moitié de la pâte à ravioli. Pressez tout autour pour chasser l'air sinon vos raviolis éclateront à la cuisson. Soudez-les biens.

Faites bouillir une grande marmite d'eau additionnée d'huile d'olives et salée et laissez cuire les raviolis 3min. Egouttez-les avec une écumoire.





Assaisonnement facultatif :

Mélangez environ 4CS de pesto avec 2 CS d'eau de cuisson des pâtes et versez sur les raviolis cuites.

Pesto maison : mixez 4 poignées de basilic, 20g de pignons, 1 gousse d'ail puis ajoutez 20g de parmesan et 1 cc d'huile d'olive. Mixez de nouveau 1 minute pour obtenir un mélange homogène.

Tomates confites maison : personnellement j'ai pris des tomates séchées que j'ai fait macérer dans quelques cuillères d'huile d'olive pendant 1 heure environ.