



Les Raviolis Niçois

« LI RAIOLA NISSARDI »



Préparation de la pâte : mettre la farine sur le plan de travail, y faire un puits et y ajouter les oeufs, le sel, une tasse à café d'eau (0,150 l), mélanger le tout. Si besoin est incorporer de l'eau au fur et à mesure jusqu'à obtenir une pâte homogène, ferme et souple (elle ne doit pas coller au rouleau) et la laisser reposer pendant la confection de la farce. Préparation de la farce : hacher la daube de boeuf, le vert de blette (préalablement blanchi) et mélanger avec les oeufs, le sel fin et le poivre. Si la farce semble un peu sèche, rajouter une cuillerée de jus de daube.

Etendre la pâte jusqu'à ce qu'elle soit la plus fine possible. Sur la feuille de pâte obtenue, à 5 centimètres du bord supérieur, déposer une rangée de petits tas de farce (quantité équivalente à une cuillère à café) à intervalle régulier (2 centimètres). Rabattre le bord supérieur de la pâte sur la rangée de petits tas et faire adhérer les deux abaisses entre les petits tas de farce par une légère pression du bout des doigts. Avec une roulette à pâtisserie, découper les raviolis ainsi formés, bien les fariner et les réserver sur une planche. Au moment de servir, les

faire glisser délicatement dans une marmite d'eau bouillante (6 à 7 litres) salée et les laisser cuire 10 à 12 mn, les retirer de l'eau avec une écumoire.

Servir les raviolis avec la sauce de daube et du fromage râpé.

Remarque : si la pâte est étendue au laminoir, la prévoir plus souple

Ingrédients :

Pour 8 personnes

Pâte

0,800 kg de farine

4 oeufs (catégorie « 60 », « 65 » ou « moyen plus »)

0,030 kg de sel

0,150 l d'eau (selon besoin)

0,020 l à 0,030 l d'huile d'olive (facultatif)

Farce

0,800 kg de daube de boeuf

1,500 kg de vert de blette

3 oeufs

0,200 kg de fromage sec râpé : fromage de vache de montagne, parmesan ou sbrinz

Sel fin, poivre du moulin

Temps de préparation : 1 heure / Temps de cuisson : de 8 à 10 mn avant de servir (hors cuisson de la daube et de la sauce) / Saison : toute l'année

Retrouvez toutes les recettes « Cuisine Nissarde, le Respect de la tradition » ainsi que la liste des restaurants labellisés sur le site www.cotedazur-tourisme.com.