

RECETTE BARJO

RAVIOLIS AU CHOCOLAT, COULIS DE FRAMBOISE



4 pers

45 min

15 min

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

180 g farine
40 g cacao non sucré
2 gros oeufs
50 ml d'eau

Pour la farce

40 g de ricotta
160 g de mascarpone
35 g de sucre glace
20 g de cacao non sucré

Pour le coulis

200 g de framboises surgelées
40 g de sucre glace

Copeaux de chocolat et feuilles de menthe pour la décoration

PRÉPARATION

1. Pour le coulis : décongelez les framboises. Mixez-les avec le sucre glace. Passez le coulis au chinois et réservez.
2. Préparez la farce : dans un saladier, mélangez la ricotta, le mascarpone, le sucre glace et le cacao à la spatule puis au batteur électrique, pour obtenir un mélange homogène. Réservez au réfrigérateur.
3. Préparez la pâte : mélangez la farine et le cacao. Faites un puits au milieu et ajoutez les œufs battus en omelette. Commencez à mélanger et ajoutez l'eau en filet en mélangeant bien, jusqu'à ce que la préparation forme une pâte. Pétrissez pendant une dizaine de minutes (l'idéal est d'utiliser un robot pâtissier). Mettez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer au moins 30 min au réfrigérateur.
4. Coupez la pâte en 6 puis étalez-la jusqu'à ce qu'elle fasse 2 mm d'épaisseur. Déposez une petite quantité de farce tous les 4 cm environ, puis humidifiez légèrement la pâte autour des petits tas de farce. Déposez une autre abaisse de pâte sur la première, appuyez bien pour souder les bords et chasser l'air puis découpez les raviolis à l'aide d'un emporte-pièce à ou d'un couteau. Vous pouvez bien sûr utiliser un moule à raviolis si vous en possédez un.
5. Portez une grande quantité d'eau à ébullition, et faites cuire les raviolis en plusieurs fois. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Plongez-les aussitôt dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Egouttez soigneusement.
6. Versez un peu de coulis dans 4 assiettes creuses, répartissez les raviolis et décorez de copeaux de chocolat et de feuilles de menthe.