

## RAVIOLIS CHORIZO ET SAUCE CREME DE COMTE



### Ingrédients pour 4 personnes (24 ravioles)

220g de farine T45

2 oeufs

20ml d'huile d'olive

1 belle pincée de sel

#### Farce:

200g de filet de poulet

1 petit suisse (60g)

50g de chorizo doux

sel et poivre

1 cuillère à soupe de persil

#### Sauce:

100g de Comté fruité

200g de crème fraîche épaisse

sel et poivre

## Préparation:

- **Pâte à nouille** (recette extraite de l'encyclopédie de la gastronomie aux éditions Flammarion, LE livre qu'il faut avoir!!): Déposer la farine tamisée en fontaine. Ajouter le mélange battu oeufs, huile et sel. Former une boule en malaxant rapidement les ingrédients. Laisser reposer au frais pendant 30 à 45 minutes.

### - **Farce:**

Couper le filet de poulet et le chorizo en morceaux. Déposer tous les ingrédients de la farce dans le bol du robot et mixer l'ensemble. Assaisonner.

### - **Préparation des ravioles:**

Partager la pâte en 4 morceaux. Étendre chaque pâton au rouleau et abaisser la pâte au maximum, au format de la plaque utilisée. Il faut obtenir une feuille de pâte la plus fine possible. Déposer une première plaque de pâte sur le moule à ravioles. Remplir chaque alvéole d'une cuillère de farce. Recouvrir d'une deuxième plaque de pâte puis passer le rouleau sur la plaque pour marquer les ravioles.-

### Sauce crémeuse au Comté:

Râper le comté à la râpe à gros trous. Mettre la crème fraîche et le comté dans une casserole. Faire chauffer à feu doux en remuant régulièrement. Saler très légèrement (tout dépend de l'affinage du comté) et poivrer. Passer la sauce au chinois et réserver au chaud. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.