

Les Raviolis Niçois

Li Raiöla Nissardi

Ingrédients : pour 8 personnes

PÂTE

- › 800 g de farine,
- › 4 oeufs (*catégorie 60, 65, ou moyen plus*),
- › 30 g de sel,
- › 150 ml d'eau (*selon besoin*),
- › de 20 ml à 30 ml d'huile d'olive (*facultatif*).

FARCE

- › 800 g de daube de boeuf,
- › 1,5 kg de vert de blette,
- › 3 oeufs,
- › 200 g de fromage de lait de vache de montagne sec râpé (*parmesan ou sbrinz*),
- › sel fin & poivre du moulin.

Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson : de 8 à 10 min avant de servir (hors cuisson de la daube et de la sauce)

Saison : toute l'année

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 (150 ml), 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 la blette (préalablement blanchi) et mélanger avec les oeufs, le sel fin et le poivre. Si la farce semble un peu sèche, ajouter 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 (de 6 à 7 litres) salée et les laisser cuire de 10 à 12 min, 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.