

Raviolis au Cœur de Brie et de St-Damase et oignons confits



Cœur de Brie et de St-Damase

Une préparation fromagère tendre et goûteuse pour cuisiner et tartiner

Ingrédients

Pâte à raviolis

(pour 24 raviolis de 3 pouces)

- 500 g de farine
- 2 œufs entiers
- 15 g de sel
- 1 verre d'eau (200 mL env.)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Garniture

- 1 oignon haché cuit sauté au beurre
- 1 c. à soupe de Cœur de Saint-Damase par ravioli
- 1 c. à soupe de crème 35%
- 1 Cœur de Brie
- Ciboulette hachée

Préparation

- 1• Dans un saladier, mettre la farine puis incorporer le reste des ingrédients. Faire une boule et laisser reposer au frais pendant 2 heures.
- 2• Confectionner 48 petites boules de pâte, pour les 24 bases et les 24 «couvercles» des raviolis. Former avec la pâte des carrés ou des ronds, puis garnir les bases avec un peu d'oignon et de Cœur de Saint-Damase.
- 3• Badigeonner un peu d'œuf battu sur les bords, puis fermer les raviolis en pinçant les bords avec une fourchette. Laisser reposer 1 heure au frais.
- 4• Faire bouillir de l'eau avec un peu de sel pour cuire rapidement les raviolis.
- 5• Pendant ce temps, dans une casserole, amener le Cœur de Brie et la crème à ébullition, assaisonner, puis ajouter à la fin la ciboulette. Napper les raviolis cuits de cette sauce.