

Temps de cuisson : 6-8 minutes pour les raviolis

Temps de préparation : 90 minutes

Degré de difficulté : moyen

50-60 selon la grosseur



Raviolis maison à la chair à saucisse

Ingrédients pour les raviolis

Pour les pâtes :

- 4 gros œufs
- 1 c. table d'eau
- 2 ½ tasses de Farina 00 PC Collection Noire

Pour la farce * :

- Un peu d'huile d'olive
- 450 grammes de chair à saucisse
- Un peu d'huile d'olive
- 1 œuf
- 1/3 tasse de parmesan, râpé
- Poivre et sel

Pour accompagner les raviolis maison :

- Sauce marinara
- Basilic au goût
- Parmesan au goût
- Sel et poivre

*pour la farce, plusieurs variantes sont possibles. N'hésitez pas à vous éclater en cuisinant ! Vous pourriez ajouter des épinards, de la ricotta ou un autre fromage. Tout est possible.

Marche à suivre pour les pâtes avec un batteur sur socle

1. Battre les œufs et l'eau.
2. Ajouter la farine et pétrir avec le crochet à pétrissage jusqu'à ce qu'une boule se forme.
3. Déposer sur un plan enfariné et continuer de pétrir 2-3 minutes.
4. Badigeonner la boule de pâte d'huile et déposer dans un bol recouvert d'un linge pendant 30 minutes.
5. Couper la pâte en 4 morceaux.

Marche à suivre pour les pâtes à la main

1. Déposer la farine sur votre plan de travail.
2. Former un puits et déposer les œufs et l'eau.
3. Battre à la fourchette les œufs et l'eau en incorporant le plus de farine possible au mélange humide avant de la pétrir à la main.
4. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte ferme.
5. Pétrir 3-4 minutes avec vos mains.
6. Badigeonner la boule de pâte d'huile et déposer dans un bol recouvert d'un papier cellophane pendant 30 minutes.
7. Couper la pâte en 4 morceaux.



Faire la farce

1. Dans un poêlon, chauffer l'huile.
2. Faire brunir la chair à saucisse tout en s'assurant de la défaire en petit morceau.
3. Égoutter pour retirer un peu de gras de cuisson et laisser la viande refroidir.
4. Ajouter l'œuf et le parmesan.
5. Bien incorporer.
6. Saler et poivrer.



Faire les raviolis

1. Laminer la pâte 1 morceau à la fois en commençant par la plus grande ouverture (1) sur le laminoir.
2. Laminer jusqu'à l'épaisseur 5 sur le laminoir.
3. Étendre la pâte sur le comptoir légèrement fariné.
4. Couper la pâte en deux.
5. Déposer, approximativement, 1 c. table de farce à des intervalles réguliers (en laissant l'espace nécessaire pour couper les raviolis avec un emporte-pièce).
6. Recouvrir avec le 2^e morceau de pâte.
7. Couper à l'aide d'un emporte-pièce (rond) ou avec un rouleau dentelé (carré).

8. Une fois la pâte découpée, presser les pourtours des raviolis pour bien les sceller.



1. Les déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin.
2. Recommencer avec la boule de pâte suivante.
3. Conserver vos retailles, car vous serez en mesure de refaire une boule à la fin pour plus de raviolis ou pour faire des pâtes lasagne.
4. Garder au réfrigérateur jusqu'à la cuisson des pâtes ou les congeler dans des sacs hermétiques.
5. La cuisson des raviolis frais est de 6-8 minutes dans une eau bouillante et salée.