

## Ravioli à la niçoise

Préparation : 1 heure 30. Cuisson : 45 minutes.

Pour 6 personnes.

250 g de farine; 1 dl d'huile; 4 œufs; 500 g d'épinards; 150 g de reste de rôti de veau cuit; 200 g de parmesan râpé; 75 g de beurre; 2 gousses d'ail; 1 boîte de sauce tomate; 5 tomates fraîches; 1 oignon; sel; poivre.

Commencer par préparer la pâte à nouilles afin de pouvoir la laisser reposer; mettre la farine dans un saladier; creuser le centre et y mettre une pincée de sel, 2 c à soupe d'huile et 2 œufs entiers; malaxer rapidement cette pâte afin de la rendre le plus homogène possible : on doit obtenir une pâte ferme et élastique.

Quand la pâte est terminée, la mettre dans un linge et la laisser reposer dans un endroit frais.

Ouvrir la boîte de sauce tomate; éplucher l'oignon et le hacher finement; éplucher et piler l'ail; peler les tomates; retirer les graines; hacher grossièrement la chair.

Faire chauffer 2 c à soupe d'huile dans une casserole; y faire étuver (cuire à feu doux, à couvert) l'oignon, puis juste avant qu'il ne colore, ajouter la tomate hachée, l'ail et la sauce tomate; saler et poivrer; arroser avec un verre d'eau; laisser cuire doucement.

Mettre une casserole d'eau salée à bouillir; pendant ce temps, trier les épinards; les laver très soigneusement dans plusieurs eaux, puis les jeter dans l'eau bouillante préparée et laisser cuire 5 minutes à partir de la reprise de l'ébullition.

Lorsqu'ils sont cuits, passer les épinards sous l'eau froide; les égoutter et les presser.

Couper le veau en cubes, puis le passer avec les épinards à la machine à hacher; faire chauffer 50 grammes de beurre dans une casserole; lorsqu'il commence à colorer, y jeter le hachis; mélanger bien; saler et poivrer, puis retirer du feu et laisser refroidir.

Quand la farce est froide, lui ajouter un œuf et 100 grammes de parmesan; malaxer soigneusement et mettre de côté; casser le dernier œuf dans un bol et le battre; séparer la pâte à nouille en deux parts et les abaisser (les aplatir) aussi finement que possible.

Badigeonner un des morceaux de pâte avec l'œuf; emplir une poche à douille avec la farce; en déposer une noix sur la partie badigeonnée, tous les 4 à 5 centimètres; si on n'a pas de poche, déposer la farce avec une petite cuillère.

Poser le deuxième morceau de pâte sur le premier, appuyer entre les noix de farce afin de bien souder les ravioli, puis les séparer avec une roulette à ravioli ou avec un couteau et les ranger au fur et à mesure sur un linge.

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée, additionnée de 2 c à soupe d'huile; faire chauffer le four à température élevée (240°).

Lorsque l'eau est en pleine ébullition, y jeter les ravioli; les laisser pocher (cuire) pendant 10 minutes, puis les égoutter.

Verser un peu de sauce tomate dans le fond d'un plat à gratin; y ranger une couche de ravioli; les saupoudrer d'un peu de parmesan; napper d'un peu de sauce; remettez une couche de ravioli, du parmesan et ainsi de suite en terminant par de la sauce tomate que vous saupoudrerez avec le reste du parmesan.

Couper le reste du beurre en morceaux; les disperser sur le plat; faire gratiner au four; servir très chaud, dès la sortie du four.

Variantes : on peut remplacer le veau par la même quantité de bœuf cuit ou par de la volaille cuite. On peut également ajouter 100 grammes de cervelle pochée et taillée en très petits dés.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.