

Raviolis à l'Agneau Gallois IGP, beurre à la menthe

Plat **Moyen****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 30 mn**Repos** : 15 mn**Cuisson** : 30 mn

Et si vous réalisez des raviolis "maison" ? Très subtils, ceux-ci marient agréablement l'agneau aux épinards, à la ricotta et à la menthe...

Ingrédients

- 225 g de d'agneau gallois i.g.p - haché
- 1 oignon - rouge
- 2 gousses d'ail
- 2 grandes poignées de feuilles de jeunes épinards
- 300 g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de noix de muscade
- sel
- 250 g de ricotta
- 50 g de beurre
- menthe fraîche

Préparation

- 1 Peler l'oignon et le hacher finement. Peler et piler les gousses d'ail.
- 2 Faire frire à sec la viande hachée dans une casserole, c'est-à-dire dans son propre jus, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- 3 Ajouter l'oignon, l'ail et les faire revenir. Incorporer ensuite les épinards, mélanger jusqu'à ce qu'ils flétrissent légèrement et réserver.
- 4 Préparer la pâte : dans un bol, creuser une fontaine dans la farine tamisée et ajouter les œufs. Mélanger à la main et former une boule de pâte. Couvrir et laisser reposer dans le réfrigérateur 15 minutes.
- 5 Terminer la farce en ajoutant la noix de muscade, le sel et la ricotta.
- 6 Etaler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne très fine, à l'aide d'une machine à pâtes. Mettre les feuilles de pâte sur une planche. Avec une cuillère à café, déposer des tas de farce sur la pâte en conservant un bord d'environ 3 cm.
- 7 Couvrir d'une deuxième feuille de pâte et appuyer fermement autour de la farce afin de former de petits carrés. Découper entre chaque carré pour confectionner un ravioli. vous devriez pouvoir réaliser avec cette farce 15 à 20 raviolis.
- 8 Porter une grande casserole d'eau à ébullition et faire cuire les raviolis par lots de 4, pendant 4 minutes.
- 9 Faire fondre le beurre avec la menthe et accompagner les raviolis de ce mélange.

Proposé par

L'agneau Gallois IGP

Unique et inimitable, l'Agneau Gallois bénéficie d'un label, de techniques traditionnelles d'élevage et d'un environnement superbe.

[Découvrez l'Agneau Gallois IGP](#)[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

