

## Raviolis au roquefort



Plat **Facile**

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 4 mn

*Garnis de roquefort, ces raviolis constituent un plat aussi original que savoureux.*

### Ingrédients

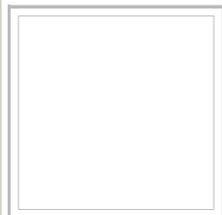
- 150 g de roquefort - par exemple de Roquefort Société®
- 200 g de crème fraîche
- persil plat
- sel
- poivre du moulin
- pour la pâte à raviolis :
- 300 g de farine de blé
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 cl de d'huile d'olive
- 4 cl de d'eau
- 2 pincées de sel fin

### Préparation

- 1 Réalisez votre pâte à raviolis. Faites une fontaine avec la farine dans le bol de votre mixeur. Ajoutez les jaunes d'oeufs, l'eau et l'huile d'olive.
- 2 Malaxez à petite vitesse.
- 3 Quand la pâte commence à devenir sableuse, travaillez-la à la main pour lui donner de l'élasticité (mettez si nécessaire une cuillère à soupe d'eau). La pâte doit être souple et élastique mais ni cassante ni collante.
- 4 Laissez-la reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur, dans du film plastique.
- 5 Pour confectionner vos raviolis, farinez votre plan de travail et étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en fine couche.
- 6 Taillez des ronds de pâte avec un emporte-pièce rond ou un petit verre.
- 7 Coupez le Roquefort Société en petits dés et garnissez l'ensemble des morceaux de pâte.
- 8 Repliez-les alors en deux et souder-les avec un petit peu d'eau.
- 9 Au moment de servir, plongez vos raviolis dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Laissez-les cuire 3 minutes environ, égouttez, déposez dans vos assiettes et badigeonnez de crème bien chaude. Salez et poivrez et parsemez de quelques feuilles de persil plat.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

