



Ravioles des Anges Sauce Lucifer



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

200 g de farine

2 oeufs

1 pincée de sel

1 càc d'huile d'olive

200 g de caprice des Anges

1/4 de L de coulis de tomates

5 petits piments oiseaux

sel, poivre, muscade, basilic, ciboulette

Dans un saladier mélanger la farine, les oeufs, l'huile d'olive, sel, poivre et muscade, pétrir. Former une boule, filmer et laisser reposer au minimum 20 mn au frais.

Mélanger dans un cul de poule, le caprice des anges avec la ciboulette ciselée, le basilic haché, ajuster d'une petite pointe de poivre du moulin.

Laminer finement la pâte à nouille, découper 24 cercles d'un même diamètre avec un emporte-pièce cannelé. Déposer une cuillère à café de farce des anges sur la moitié d'un cercle, plier le disque, coller les bords avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau.

Cuire les raviolis 4 mn environ, dans une eau bouillante salée.

Chauffer dans une casserole le coulis de tomates avec un piment épépiné et ciselé. Dresser sur assiette chaude le coulis puis disposer dessus les raviolis, décorer de basilic, cerfeuil, piments.