



## Raviolis de Pot-au-Feu de Boeuf à la Moelle



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:  
reste de pot-au-feu QS  
4 os à moelle

pâte à raviolis:  
100 g d'eau  
250 g de farine  
20 g de saindoux  
2 g de sel

Faire bouillir l'eau, le sel avec le saindoux (ou beurre). Hors du feu, mélanger la farine (ajouter de l'eau si nécessaire), fraiser ensuite avec la paume de la main. Laisser reposer enveloppée dans du papier film.

Effiloche la viande en petits filaments mélanger avec carottes et navets coupés en petits morceaux, persil haché. Laminer finement la pâte à raviolis, déposer une cuillère à café de farce; au pinceau et à l'eau mouiller les bordures; recouvrir d'une autre bande de pâte, bien faire adhérer, découper à la roulette cannelée. Cuire les raviolis dans le bouillon du pot-au-feu quelques minutes. Pocher la moelle.

Dresser les raviolis, dans une assiette creuse, avec un peu de bouillon, ajouter les tranches de moelle avec de la fleur de sel, décorer de petits légumes et de cerfeuil.