

## RAVIOLES DES ILES, COULIS CHOCO

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Un peu délicat
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 40 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevé



### Ingrédients pour 4 personnes

- **150 g de pâte à pasta (Herta)**
- **4 tranches d'ananas (frais ou en boîte)**
- **20 g de noix de coco râpée**
- **Le zeste d'1/2 citron vert bio**
- **2 càs de lait de coco**
- **10 g de beurre**
- **1 gousse de vanille**
- **75 g de chocolat noir**
- **10 cl de crème liquide**
- **100 g de sucre**

### Etapas de préparation

1. Faites bouillir 60 cl d'eau avec 80 g de sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez ce mélange épaissir sur feu doux. Pelez et coupez l'ananas en très petits dés. Râpez le zeste du citron vert.
2. Chauffez le beurre dans une poêle. Faites-y revenir l'ananas avec le reste de sucre roux, 2 min. Hors du feu, ajoutez le lait de coco, la noix de coco et le zeste de citron vert. Laissez refroidir.
3. Hachez le chocolat et versez la crème chaude dessus, mélangez.
4. A l'aide d'un l'emporte-pièce, découpez des cercles de pâte. Garnissez avec la farce et refermez-les en les pliant après avoir humidifié le bord de la raviole avec un peu d'eau.
5. Faites bouillir le sirop et plongez-y les ravioles 3 à 4 min, égouttez-les et réservez. Disposez 3 ravioles par assiette et nappez de coulis au chocolat.

