

# RAVIOLES DE POULET AU CHORIZO ET CREME DE COMTE

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Temps de repos** : 30 min



## Ingrédients pour 4 personnes (24 ravioles)

### Raviole :

- 220g de farine T45
- 2 oeufs
- 20ml d'huile d'olive
- 1 belle pincée de sel

### Farce :

- 200g de filet de poulet
- 1 petit suisse (60g)
- 50g de chorizo doux
- sel et poivre
- 1 cuillère à soupe de persil

### Sauce :

- 100g de Comté fruité
- 200g de crème fraîche épaisse
- sel et poivre

## Etapes de préparation

### 1. Pâte à ravioles :

Déposer la farine tamisée en fontaine. Ajouter le mélange battu œufs, huile et sel. Former une boule en malaxant rapidement les ingrédients. Laisser reposer au frais pendant 30 à 45 minutes.

### 2. Farce :

Couper le filet de poulet et le chorizo en morceaux. Déposer tous les ingrédients de la farce dans le bol du robot et mixer l'ensemble. Assaisonner.

### 3. Préparation des ravioles :

Partager la pâte en 4 morceaux. Étendre chaque pâton au rouleau et abaisser la pâte au maximum, au format de la plaque utilisée. Il faut obtenir une feuille de pâte la plus fine possible.

Déposer une première plaque de pâte sur le moule à ravioles. Remplir chaque alvéole d'une cuillère de farce. Recouvrir d'une deuxième plaque de pâte puis passer le rouleau sur la plaque pour marquer les ravioles.

### 4. Cuisson des ravioles :

Porter à ébullition une grande quantité d'eau additionnée d'une tablette de bouillon de poule. Y plonger les ravioles 3- 4 minutes, le temps qu'elles remontent à la surface.

### 5. Sauce crémeuse au Comté :

Râper le comté à la râpe à gros trous. Mettre la crème fraîche et le comté dans une casserole. Faire chauffer à feu doux en remuant régulièrement. Saler très légèrement (tout dépend de l'affinage du comté) et poivrer. Passer la sauce au chinois et réserver au chaud. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.

### 6. Présentation :

Servir 6 ravioles par assiette. Napper de sauce crémeuse au comté. Saupoudrer de piment d'Espelette et de persil haché.

