

# Ravioles farcies au jambon et à la Ricotta, pesto de tomates confites

## INGRÉDIENTS



### Pâte à ravioles :

- 200 g de farine
- 2 gros œufs
- 1 pointe de curcuma
- 4 cl d'huile d'olive
- 6 g de sel

### Farce jambon-Ricotta :

- 4 tranches de jambon Madrange
- 200 g de Ricotta
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 10 ml d'huile d'olive
- 40 g de cerneaux de noix
- 5 g de basilic
- Sel, poivre

### Pesto de tomates confites et pignons de pin :

- 125 g de tomates confites
- 50 g de Parmesan en poudre
- 20 g de pignons de pin
- 25 feuilles de basilic
- 8 cl d'huile d'olive extra vierge
- 1/4 de gousse d'ail
- Copeaux de Parmesan
- sel

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★ ★ ★	25 min	7 min	X 4

## PRÉPARATION

### Étape 1

**Farce jambon ricotta :** Tailler le jambon en lanières, revenir à feu vif avec un filet d'huile d'olive, laisser refroidir. Concasser les cerneaux de noix, ciseler finement le basilic. Mélanger le tout à la ricotta, assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette.

### Étape 2

**Pâte à raviole :** Déposer la farine et le curcuma dans la cuve d'un robot muni de la feuille, ajouter les œufs, sel et huile d'olive. Laisser mélanger à faible vitesse jusqu'à obtenir une pâte homogène qui se décolle des parois de la cuve. Former une boule, envelopper de papier film, réserver au frigo 2 heures. Etaler la pâte en bandes assez larges au laminoir ou au rouleau à pâtisserie à 1 mm d'épaisseur. Répartissez l'appareil jambon ricotta en petits tas dessus, recouvrir de pâte puis tailler les ravioles de la forme souhaitée. Réserver 2 heures au frais.

### Étape 3

**Pesto tomates confites pignons de pin :** Dans le bol d'un mixeur, déposer l'ail épluchée, le sel, les tomates, le basilic puis mixer grossièrement. Additionner les pignons de pin et le parmesan.

### Étape 4

**Cuisson :** Au dernier moment plonger les ravioles dans une eau salée bouillante 3 à 4 minutes, égoutter puis mélanger au pesto. Servir avec quelques petites feuilles de basilic et copeaux de parmesan.

