



Ravioles au Munster DODIN



PRÉPARATION

La pâte :

- Verser la farine dans un bol,
- Former un puits et y verser les oeufs, l'huile et le sel,
- Travailler le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène,
- Étaler la pâte en une couche très fine,
- Découper dans la pâte ainsi étalée, 16 carrés d'environ 10 cm de côté.

La garniture :

- Tailler le Munster en 8 cubes de taille égale,
- Les faire rouler pour obtenir une boule,
- Humidifier entièrement les carrés de pâte au pinceau,
- Déposer un morceau de Munster au centre de 8 pâtes. Recouvrir chaque pâte avec un autre carré,
- Souder l'ensemble en pressant les côtés,
- Détailler les ravioles avec un emporte-pièce,
- Verser le vin dans une poêle avec le cumin des prés (Carvi). Porter à ébullition et réduire de moitié. Ajouter le beurre,
- Ébouillanter les ravioles 1 à 2 minutes,
- Ajouter les ravioles dans le vin chauffé et laisser quelques instants en remuant délicatement d'un mouvement circulaire.

Pour le dressage :

- Accompagner les ravioles d'une salade parsemée de cerneaux de noix,
- Servir aussitôt.

INGRÉDIENTS

Pâte à raviole :

- 200 g de farine
- 2 oeufs
- 5 gouttes d'huile de noix
- 5 cl d'eau

Garniture :

- 160 g de Munster DODIN
- 25 cl de vin d'Alsace (Gewurztraminer)
- 35 g de beurre
- 1 pincée de cumin des prés (Carvi)

contact@maison-dodin.fr
maison-dodin.fr

