

1^{er} prix
Catégorie
Loisirs
Plat

RAVIOLES AUX 2 POMMES ET AU BLEU DE GEX

Recette de Joëlle

INGRÉDIENTS



- 200 g de farine de blé
- 2 oeufs entiers + 1 jaune
- 2 pommes de terre
- 1 petite pomme reinette
- 250 g de Bleu de Gex
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- Diots



Temps de préparation : 25 minutes



Temps de cuisson : 1 heure

PRÉPARATION

Cuire 40 min. à l'eau bouillante salée les pommes de terre. Éplucher et couper en dés la pomme. Mettre à cuire avec une pincée de sel, couvrir à hauteur d'eau, jusqu'à évaporation : la chair doit être tendre.

La pâte à ravioles :

Mélanger la farine, un œuf entier et un jaune d'œuf, le sel et l'eau pour obtenir une pâte homogène lisse et assez souple. Laisser reposer à température ambiante 10 min.

Peler les pommes de terre, les écraser en purée fine et ajouter 100 g de Bleu de Gex en dés.

Étaler la pâte et faire des petits tas de farce à la cuillère à café. Rabattre l'autre partie sur la pâte et bien souder. Découper les ravioles.

Réchauffer doucement la crème fraîche et 100 g de Bleu de Gex, mixer pour obtenir une sauce onctueuse. Cuire les ravioles 5 à 6 min dès que l'eau salée bout.

Égoutter, napper de la sauce et servir accompagné de diots grillées et de dés de Bleu de Gex.