



RAVIOLES DE ROQUETTE, POUSSÉS D'ÉPINARD ET TOMATES CONFITES, TAPENADE MAISON

Ingrédients	 2 pers.  4 pers.	
	Feuilles à raviole (riz)	10 pièces
Roquette	200 g	400 g
Poussés d'épinard	200 g	400 g
Tomates confites	20 g	40 g
Jaunes d'œufs	1 pièce	2 pièces
Olives noires dénoyautées	60 g	120 g
Gousses d'ail (petites)	1 pièce	2 pièces
Filets d'anchois à l'huile	20 g	40 g
Câpres	20 g	40 g
Huile d'olive	10 cl	20 cl



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 8 mn

1. Les ravioles

- Dans une grande casserole chaude, versez un filet d'huile d'olive puis faire revenir la roquette et les poussés d'épinard. Une fois fondus, retirez de la casserole puis égouttez.
- Hachez finement au couteau la préparation d'herbes et les tomates. Mettre le tout dans un bol puis rectifiez l'assaisonnement.
- Etalez les feuilles à raviole sur un plan de travail, puis disposez en son centre un dôme de farce.
- Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs avec une cuillère à café d'eau puis à l'aide d'un pinceau, badigeonnez le tour de la feuille de raviole. La replier en deux (triangle) puis bien presser pour coller les bords.
- Renouvelez l'opération autant de fois que de ravioles puis les réserver sans les superposer pour ne pas les coller.

2. La cuisson

- Dans une casserole d'eau bouillante, plongez les ravioles et les laisser cuire environ 3 minutes.
- Au terme de la cuisson, égouttez-les et réservez.

3. La tapenade

- Dans un mixeur, mettre les olives, l'ail, l'anchois et les câpres. Mixez puis ajoutez le restant d'huile d'olive. Mixez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

4. Le dressage

- Dans une assiette, disposez les ravioles et ajoutez un peu de tapenade.
- Régalez-vous bien avec ces ravioles fraîches faites maison !

