



VEGETARIEN



6 PERSONNES



30 MIN

INGREDIENTS

Pour la pâte

- 550g de farine blanche
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café (càc) de sel
- 1 cuillère à soupe (càs) d'huile
- 15 - 20 cL d'eau

Pour la farce :

- 200g de fromage frais
- 1 jaune d'oeuf
- 1 càs de sucre

VARENYKY (RAVIOLIS)

Par Olga, adhérente du Breil

PREPARATION

Préparer la pâte :

- Mélangez le sel et la farine, formez un puits et cassez l'oeuf
- Incorporez progressivement l'oeuf puis l'eau à l'aide d'une fourchette
- Pétrir la pâte à main (ou au robot) jusqu'à ce qu'elle devienne lisse
- Couvrir et laisser reposer à la température ambiante pendant 30 minutes

Préparer la garniture :

- Mélanger le fromage blanc avec le jaune d'oeuf et le sucre et réservez
- Farinez le plan de travail

1. Divisez la pâte en 3 boules et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
2. Découpez une trentaine de disques d'environ 10cm à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce
3. Prenez un disque déjà fait et disposez la farce en son centre
4. Plier les raviolis en pinçant fort les bords.
5. Faites cuire les raviolis dans un grand volume d'eau bouillante (par 10 maximum), le temps de quelques minutes
6. Mélangez doucement pour éviter que les raviolis ne collent le fond de casserole. *Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface!*
7. Sortir les raviolis avec un écumoire en égouttant pendant 2 secondes.

Servez-les de suite avec du beurre (ou crème fraîche) et du sucre glace.

Possible de les réchauffer au bain marie.