

## **Salade de tomates cerises au tandoori, crème de roquette et ravioles mozza-parmesan**

Préparation de la pâte à raviole : 30 mn

Repos : 30 mn

Préparation de la salade : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 400 g de pâte :

250 g de farine fluide

1 gros oeuf

1 c à c de sel

80 ml d'eau froide

Les ingrédients pour 4 personnes:

400 g de pâte à ravioles

3 c à s d'épices tandoori

Pour la farce :

200 g de mozzarella

100 g de mascarpone

6 c à s de parmesan râpé

10 brins de fines herbes au choix ( basilic, origan, ciboulette, cerfeuil )

Fleur de sel , poivre et poivre 5 baies

Pour la salade :

100 g de tomates cerises

6 poignées de roquette

40 g de parmesan en bloc

1 oignon rouge

40 g de pignons de pin

4 filets d'huile d'olive

2 c à s de vinaigre balsamique

Sel

30 cl d'huile de friture

Préparation de la pâte à ravioles :

Casser l'oeuf et le battre en omelette avec l'eau. Mélanger la farine avec le sel et ajouter l'omelette, pétrir longuement de manière à obtenir une pâte très souple.

Laisser reposer la pâte 30 mn au frais.

La diviser en 8 (ou 6 pâtons de 70 g environ comme ce fut le cas pour moi ) et étaler chaque pâton sur le plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir 8 ( ou 6 ) feuilles très fines. Si vous disposez d'une machine à pâte c'est l'idéal, passer chaque pâton dans la machine pour obtenir des feuilles de pâte les plus fines possibles.

Préparation des ravioles :

Couper la mozzarella en morceau et la mixer avec tous les autres ingrédients de la farce. Vérifier l'assaisonnement.

Confectionner les ravioles en mettant une feuille de pâte sur le moule à raviole, appuyer

légèrement au niveau des creux et déposer une petite quantité de farce dans ces creux. Recouvrir avec une seconde feuille de pâte et passer le rouleau à pâtisserie sur la plaque pour marquer les ravioles. Récupérer la plaque de ravioles obtenue. Recommencer l'opération pour les autres plaques. Étaler la poudre tandoori sur le plan de travail et déposer délicatement les plaques de ravioles dedans pour les paner. Détacher les ravioles 2 par 2.

#### Préparation de la salade :

Laver la roquette. En mixer 2 poignées avec 2 filets d'huile d'olive, ajouter le vinaigre balsamique, le sel et 2 autres filets d'huile d'olive. Réserver la sauce.

Laver les tomates cerises et les couper en 2. Éplucher et émincer l'oignon rouge et faire griller les pignons de pin à sec dans une poêle.

Dans une poêle mettre l'huile de friture et y faire frire les ravioles pendant 3 à 4 mn jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter et les déposer sur du papier absorbant. Saler légèrement.

dans les assiettes disposer le reste de roquette, les tomates cerises et les lamelles d'oignon rouge. Ajouter les ravioles frites, les pignons grillés et des copeaux de parmesan.

Verser la sauce à la roquette et servir immédiatement.

**Conseil :** Vous pouvez confectionner les ravioles à l'avance et les congeler, durcies elles seront plus faciles à manipuler. Autrement vous pouvez, pour les séparer les unes des autres, utiliser une roulette dentelée, c'est ce que j'ai fait.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>