



## Idée futée

Vous avez eu le coup de foudre pour les adorables raviolis «cœurs» sur la photo en couverture? Alors nous vous recommandons notre toute nouvelle invention, le **pro des rissoles + 2 emporte-pièces nouilles** qui vous permet de façonner comme par magie deux formes de raviolis: des raviolis «cœurs» et des raviolis «lunghi».

**Remarque:** avec le pro des rissoles, la moitié de la farce suffit pour la préparation des **Raviolis cœurs aux palourdes**.

## Raviolis aux palourdes et huile à la roquette

**Mise en place et préparation:**  
env. 40 min  
Pour env. 20 pièces

**200 g de ricotta**

**1 citron bio**,  
un peu de zeste râpé

**3 c. s. de câpres**, égouttées,  
rincées, hachées finement

**1 jaune d'œuf frais**

**2 c. s. de parmesan râpé**

**¼ de c. c. de sel**

**un peu de poivre**

**2 rouleaux de pâte à nouilles**

**1 blanc d'œuf**, battu

**eau salée**, frémissante

**500 g de palourdes**

**1 c. s. d'huile d'olive**

**1 échalote**,  
hachée finement

**1 gousse d'ail**, en lamelles

**1 dl de vin blanc**

**1 tomate**, épépinée,  
en petits dés

**30 g de roquette**

**½ dl d'huile d'olive**  
(non pressée à froid)

**2 pincées de sel**

**1** — Mélanger la ricotta et tous les ingrédients, poivre compris.

**2** — Dérouler les abaisses de pâte, partager dans la longueur. Mettre la farce à la ricotta dans une poche à dresser jetable sans douille, dresser 10 portions de farce également espacées sur deux lanières de pâte. Badigeonner les autres lanières avec un peu de blanc d'œuf battu, les poser sur la farce, face badigeonnée vers le bas. Bien presser les bords en évacuant l'air enfermé. Séparer les raviolis avec une roulette à pâte. Appuyer légèrement sur les bords avec une fourchette.

**3** — Préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat et des assiettes. Faire pocher les raviolis par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante, retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud.

**4** — Rincer les palourdes, égoutter, jeter celles qui sont ouvertes. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'échalote et l'ail. Mouiller avec le vin, porter à ébullition. Verser les palourdes et les dés de tomate dans la casserole, faire revenir à couvert env. 2 min sur feu vif en agitant la casserole d'avant en arrière jusqu'à ce que les palourdes soient ouvertes (jeter celles qui sont fermées). Dresser les palourdes avec les raviolis.

**5** — Mixer la roquette et l'huile avec le mixeur plongeant, saler, répartir sur les raviolis et les moules.

**Portion:** 492 kcal, lip 27 g, glu 42 g, pro 18 g