

## Raviolis de carottes, bouillon printanier, cotillons de citron confit et touche de sel fumé.



Pour 4 personnes (soit une vingtaine de raviolis)

Préparer la pâte à raviolis.

15 à 20 minutes : Mélanger 400 gr de farine et 4 oeufs avec un trait de vinaigre et une pincée de sel, d'abord à la cuillère puis à la main. La pâte doit être élastique et homogène. Laisser reposer 2 heures. (le temps d'infusion du bouillon, par exemple)

25 minutes : couper le pâton en quatre, étaler chaque pâton sur une surface farinée. Abaisser la pâte pour qu'elle soit très fine (25 minutes au rouleau à pâtisserie, s'entend). Laisser reposer (le temps de préparer la farce, par exemple)

5 minutes : couper chaque pâte de manière à obtenir des carrés (environ 7 cm de côté). Former les raviolis (comme ici -clic-). Laisser reposer un peu (l'idéal étant de préparer la recette le matin pour le soir), cuire les raviolis dans l'eau salée (3 à 5 minutes, le temps qu'ils remontent à la surface)

Préparer le bouillon :

Faire revenir dans un peu d'huile d'olive une petite échalote, deux gousses d'ail, une branche de céleri. Ajouter une demi-botte de persil plat, les fanes d'une demi-botte de radis. Couvrir d'eau, saler, laisser infuser à feu doux pendant deux heures. Chinoiser (c'est à dire filtrer dans une passoire assez fine pour ne retenir que le bouillon)

Préparer la farce des raviolis:

Faire revenir deux carottes finement émincées dans l'huile d'olive. Ajouter un peu d'eau, laisser cuire 25 minutes. Ecraser les carottes à la fourchette, ajouter trois pincées de sel. Une grosse cuillère à soupe de ricotta. Un peu de poivre. Bien mélanger.

Servir les raviolis dans le bouillon, avec quelques pluches de persil frisé et quelques zestes de citron confit, ajouter une pointe de sel fumé.

*On trouve du sel fumé et du citron confit chez Bahadourian. Si vous avez la flemme de faire des ravioles (ça peut arriver) : reprendre au moins l'idée des ravioles servies avec un bouillon et une touche acidulée d'une part, boisée d'autre part.*

© Camille Sutter

Conseil d'Alexis : Pinot Blanc d'Alsace. (écouter l'émission pour plus de précision)