



## Raviolis fleuris au fromage

**POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 1 H 30 • REPOS 30 MIN  
• CUISSON 5 MIN • FACILE • BON MARCHÉ**

• 100 g de farine • 100 g de semoule extra-fine • 3 œufs • 1 saint-marcellin • 80 g de comté râpé • 20 cl de crème liquide • 1 citron  
• 1 petit bouquet de persil • 1 poignée de pétales de fleurs comestibles  
• Des feuilles de persil • 1 c. à café d'huile • Sel • Poivre

1. Mélangez la farine, la semoule, 1/2 c. à café de sel, 2 œufs et l'huile. Pétrissez pour obtenir une pâte bien souple. Laissez reposer 30 min.
2. Mixez avec un robot le persil, le saint-marcellin, le comté, 1 œuf, du sel et du poivre pour obtenir un mélange homogène. Réservez cette farce.
3. Prélevez 1/4 de la pâte et étalez-la finement sur le plan de travail fariné en une bande de 12 cm de large la plus longue possible. Disposez des pétales de fleurs et des feuilles de persil sur la moitié de la bande, repliez la partie non garnie par-dessus et réétalez en une bande la plus fine possible. Procédez de même avec le reste de la pâte pour obtenir 4 grandes bandes de pâte fleurie.
4. Disposez 12 tas de 1 c. à soupe de farce sur une bande de pâte en les espaçant de 6 cm environ. Badigeonnez la pâte d'eau autour des tas de farce, recouvrez avec une deuxième bande de pâte et appuyez pour souder les bords. Découpez les raviolis avec un emporte-pièce de 6 cm et déposez-les sur une plaque farinée. Répétez l'opération avec le reste des préparations.
5. Plongez les raviolis 3 min dans une casserole d'eau bouillante salée, égouttez-les et répartissez-les dans les assiettes.
6. Portez à ébullition la crème avec le zeste râpé du citron, du sel et du poivre. Versez cette sauce sur les raviolis et garnissez de fleurs et d'herbes fraîches.

Annelise Chardon/Julie Mechali / Cnieel



**NOTRE BON ACCORD :** Jurançon sec, Lionel Osmin & Cie, Cami salié 2017. Cépages : 20 % petit manseng 80 % gros manseng. Cami salié ou chemin du sel, c'est de ces terroirs de jurançon que cette cuvée vibrante est issue, porteuse de cette formidable aromatique. Un nez de pêche blanche et de fruits exotiques, une bouche qui suit le mouvement tout en amplitude pour balancer le côté crémeux de la recette. 13 € en ligne ou cavistes.