



## Raviolis du petit potager

— RECETTE POUR 4 PERSONNES —

### Ingrédients pour la pâte

- 4 œufs
- 400g de farine type 55
- 4 c à s d'eau tiède
- 4 c à s d'huile d'Olive
- Sel

### Ingrédients pour la garniture

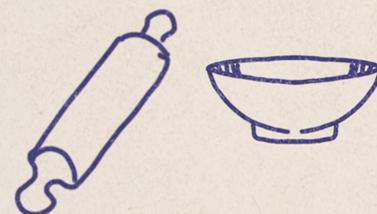
- 100g de ricotta
- 1 courgette
- 1 oignon
- 1 carotte
- 50gr de parmesan râpé (ou poudre)
- Ciboulette
- Sel
- Herbes de Provence

## Préparation



• 3

- 1 - Épluchez la carotte, la courgette et l'oignon et découpez-les en petits morceaux (petits cubes le plus fin possible)
- 2 - Ajoutez la ricotta et mélangez bien avec les mains dans un saladier, salez et poivrez .
- 3 - Dans un saladier mélangez la farine, faire un puit et ajoutez les œufs un à un. Incorporez ensuite l'huile d'olive, l'eau et le sel. Pétrissez bien le tout pour avoir une pâte bien lisse.
- 4 - Divisez ensuite la pâte en deux et étalez la au rouleau : il faut qu'elle soit fine et en forme de rectangle. Prenez une des pâtes et garnissez-la de légumes et mettez l'autre pâte par-dessus en prenant soin de bien coller les bords ensemble.
- 5 - Découpez à l'aide d'une roulette ou d'un emporte-pièce rond et les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 min.
- 6 - Egouttez les raviolis, et les servir tout de suite, en parsemant dessus un peu de parmesan en poudre ou râpé.



Les recettes de **MICK**  
LE MINI CHEF

