

Ravioli sucrés à la ricotta et au chocolat

Préparation **35 mn** | Cuisson **3 mn** | Repos **1 h** | Temps Total
1 h 38 mn



Ingédients / pour 6 personnes

- 250 grammes de farine
- 50 grammes de sucre
- 100 ml lait
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 50 grammes de beurre mou
- Un jaune d'oeuf
- Une pincée de sel
- 200 grammes de ricotta mixte brebis/vache (la ricotta de vache manque de saveur, celle de brebis est trop forte, mais faites selon vos goûts)
- 50 grammes de pépites de chocolat
- 1 jaune d'oeuf (conserver le blanc)
- 50 grammes de sucre glace
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- Le zeste râpé d'une demi orange
- Le zeste râpé d'un demi citron
- 1 cuillère à thé de cannelle
- Sucre glace
- Huile pour frire

PRÉPARATION

- 1 Dans un saladier, déposer la farine en fontaine. Au centre ajouter le sucre, le sucre vanillé, le beurre coupé en cubes, le sel. A part, bien mélanger le jaune d'oeuf avec le lait. Commencer à pétrir la préparation avec la farine et ajouter peu à peu le lait uni au jaune d'oeuf. Pétrir une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Former une boule, couvrir de film transparent et déposer au réfrigérateur, dans la partie la moins froide. Laisser reposer une heure.

- 2 Bien mélanger la ricotta avec le sucre glace tamisé, le sucre vanillé, le jaune d'oeuf, les zestes de citron et d'orange, la cannelle et les pépites de chocolat.

3 Étendre la pâte au rouleau jusqu'à l'obtention d'une épaisseur d'environ 1 mm. Découper des formes rectangulaires d'environ 15 x 10 cm à l'aide d'une roulette dentelée. Au pinceau, badigeonner de blanc d'oeuf les contours des formes, puis déposer une petite cuillère de la préparation à la ricotta sur l'une des extrémités, tout en laissant une petite marge. Refermer le ravioli en le repliant sur lui-même. Le souder correctement afin d'éviter une fuite de la ricotta durant la cuisson.

4 Faire frire les raviolis dans de l'huile bouillante, le temps de les dorer légèrement. Les déposer sur du papier absorbant. Les raviolis doivent être croquants à l'extérieur, d'où l'importance d'une pâte étendue très finement.

Pour finir

Parsemer de sucre glace et déguster tiède ou froid. Vous pouvez cuire vos raviolis au four également pour une version plus light, à 180°.