Raviolis aux pommes

09/10/2018 à 14h58

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 1h30

Temps de cuisson : 2 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 œuf
- 200 g de farine
- 2 à 3 pommes
- 200 g de fromage blanc
- 1 citron
- Sucre
- Cannelle
- Sel

Préparation :

- Mélangez la farine, une pincée de sel et l'œuf. Ajoutez un petit peu d'eau tiède au fur et à mesure que la pâte pétrie. Il faut obtenir une pâte lisse et un peu élastique ;
- Epluchez et râpez les pommes, ajoutez-y le jus d'un citron ;
- Etalez la pâte avec une machine ou un rouleau. Coupez des carrés et disposez un peu de pommes au centre de chacun des carrés ;
- Repliez chaque côté afin de former un triangle ;
- Laissez reposer les raviolis sur un plan de travail fariné pendant 30 min ;
- A côté, mélangez le fromage blanc et une cuillère à soupe de sucre ;
- Portez une grande casserole d'eau à ébullition, plongez-y les raviolis et laissez cuire pendant environ 2 minutes. Lorsque les raviolis remontent à la surface c'est qu'ils sont cuits ;
- Egouttez les raviolis et disposez-les dans les assiettes ;
- Ajoutez la sauce de fromage blanc et saupoudrez de cannelle.