

# *Raviolis maison*



## *Ingredients*

- 150 gr de farine de blé t45
- 150 gr de semoule de blé dur fine
- 3 œufs ou 24cl d'eau

## *Instructions*

- Mélangez la farine et la semoule, puis déposez le mélange sur un plan de travail propre
- Formez un puit au milieu, et cassez les œufs ou disposez l'eau
- A l'aide d'une fourchette mélangez les œufs puis mélangez petit à petit avec les doigts
- Formez une boule et laissez reposer minimum 30min au frais
- Travaillez la pâte & étalez finement (utilisez un laminaire si vous en avez un)
- Découpez à l'emporter pièce des petits disques, mettez de l'eau tout autour et rajoutez la farce sur un côté
- Rabattez l'autre côté et appuyez fermement
- Faites cuire jusqu'à ce que chaque raviolis remonte à la surface, dans de l'eau bouillante salée

## *Idée de farce*

- Camembert, mirabelle, fenouils crus en petits morceaux

