

# Raviolis croustillants au yaourt

Pour la pâte

500 de farine

1 œuf

Une pincée de sel

Pour la farce

1 kilo de viande hachée (basse-côte de préférence)

2 oignons

1 petit bouquet de persil plat

1 filet d'huile d'olive

Pour la cuisson et le dressage

60 g de beurre

75 cl de bouillon de volaille

100 g de yaourt battu, salé, poivré, mélangé avec  
une gousse d'ail et quatre feuilles de menthe hachés

Avec les poings, pétrissez la pâte - la farine, l'œuf, un peu d'eau et une pincée de sel - en l'écrasant et en ramenant les bords vers le centre. Après cinq minutes de ce pétrissage, la pâte ne colle plus aux mains et vérifiez qu'elle a la même texture que le lobe de votre oreille, c'est le secret ! Laissez reposer sous un linge, le temps de préparer la farce. Mélangez la viande aux oignons hachés très finement tout comme le persil. Ajoutez un filet d'huile d'olive, un peu de poivre et de sel. Malaxez longuement pour bien amalgamer les ingrédients et assouplir cette farce. Partagez la boule de pâte en quatre pâtons, étalez-en un avec un rouleau à pâtisserie sur le plan de travail bien fariné. Taillez des petits carrés de pâte puis déposez une petite boule de farce de viande au centre. Pincez les bords de la pâte pour former une raviole comme un bonbon ouvert. Rangez les raviolis dans le un plat à tarte graissé avec la moitié du beurre.



Renouvelez l'opération avec le reste de la pâte et de la farce. Vous pouvez réaliser un grand plat familial ou quatre petits plats individuels. Parsemez les raviolis ouverts de petits dés de beurre et enfournez une bonne demi-heure à 180°C jusqu'à ce que les raviolis soient bien un peu colorés et croustillants. Sortez le plat du four et arrosez généreusement les raviolis de bouillon de volaille bien chaud. Enfournez à nouveau et laissez les raviolis se gorgier de bouillon pendant cinq minutes. Apportez le(s) plat(s) à table, et servez les raviolis nappés de yaourt à l'ail et à la menthe.

