



## **RAVIOLES DE CHÈVRE ET MIEL, SAUCE AU GORGONZOLA**

### **Ingrédients : pour 4 personnes**

- 500 gr de farine
- 2 œufs
- 10 gr de sel
- Un peu d'eau
- 2 bûches de fromage de chèvre (400gr)
- Un peu de miel
- 20 à 30 cl de crème fraîche
- 100 gr de gorgonzola
- Sel et poivre



### **Préparation :**

- Mélanger la farine avec les 2 œufs, le sel et ajouter de l'eau pour obtenir une pâte élastique et non collante.  
Bien pétrir à la main, puis l'étaler finement à l'aide d'un rouleau.
- Découper la pâte à l'emporte-pièce afin de faire des ronds.
- Déposer un petit morceau de chèvre et un peu miel + poivre au centre de chaque disque, badigeonner le tour des raviolis avec de l'eau pour les souder en posant un deuxième disque sur le premier qui est garni.
- Blanchir 10 minutes à l'eau bouillante salée.
- Ensuite, les faire réchauffer à la poêle avec un peu de crème fraîche, mélanger avec le gorgonzola, poivrer.



**Chef Gaël MARQUES**  
**Brasserie 1989 C**