



## ***Raviolis ricotta épinard et jambon***

### ***Ingrédients***

*(Pour environ 24 gros raviolis)*

- 4 oeufs
- 400 g de farine
- 2 c.s. d'huile d'olive
  
- 180-200 g d'épinards hachés
- 130 g de ricotta
- 2 tranche de jambon / blanc de dinde ou poulet
- Sel, poivre

Dans un grand bol, versez la farine et faites un puits au centre. Mettez-y les 4 oeufs (à température ambiante !) et les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

À la main, mélangez et travaillez l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène, pas trop collante. N'hésitez pas à rajouter un peu de farine ou d'eau si nécessaire. Formez une boule avec la pâte, enveloppez-la dans du cellophane et laissez 2 heures au réfrigérateur.

Pour la farce : Mixez les épinards et la ricotta, salez, poivrez et remixez (personnellement j'ai utilisé du sel «à frites» qui a aussi un peu d'ail et de persil).

Coupez le jambon en très petits morceaux et l'intégrer au mélange épinards/ricotta en le répartissant bien. Gardez au frais en attendant.

Divisez votre pâte en 4 et gardez les 3 quarts non utilisés dans le cellophane pour ne pas qu'ils déssechent. Passez la pâte dans votre machine à pâte au cran 1, une deuxième fois, puis augmentez jusqu'à avoir une pâte aussi fine que voulue (n'hésitez pas à la fariner !).

Déposez votre bande de pâte sur votre moule à raviolis ou à plat si vous utilisez un découpe-ravioli, couteau ou autre (en farinant bien !!). Déposez la garniture en petits tas et recouvrez d'une deuxième couche de pâte passée au laminoir. Recommencez avec les 2 quarts de pâte restants.

Découpez vos raviolis et soudez les bords avec une fourchette si nécessaire.

Faites cuire vos raviolis environ 8mn dans une grande casserole d'eau bouillante salée (on peut ensuite les faire revenir à la poêle, facultatif) et servez saupoudré de parmesan.

Bon appétit ! :)