

# Ravioles d'été au Gruyère de France



Durée :  
**45 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

## Ingrédients

### Pour la pâte à ravioles

- 450 g de farine
- 2 œufs
- 40 g de beurre
- Un peu d'eau tiède
- 10 g de sel

### Pour la farce des ravioles et la crème

- 200 g de Gruyère de France
- Quelques feuilles de basilic
- 30 g de tomates séchées
- Sel fin, poivre du moulin
- 25 cl de crème liquide
- 1/2 botte de basilic
- 10 g de pignons de pin
- 10 g de tomates séchées

## Préparation

### Préparez la pâte à ravioles :

- Dans un robot, versez la farine, le beurre que vous avez préalablement mis à ramollir, les œufs et le sel. Mixez tout en versant doucement un filet d'eau tiède jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Formez une belle boule et emballez-la dans une feuille de papier film. Laissez reposer au frais.

### Préparez la farce :

- Découpez le Gruyère de France en tous petits dés. Lavez le basilic puis hachez finement. Concassez les tomates séchées. Versez le tout dans un saladier. Mélangez, salez et poivrez.
- Confectionnez les ravioles :
- Jetez une fine pellicule de farine sur le plan de travail, puis étalez finement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposez la pâte sur un moule à ravioles. Remplissez les alvéoles avec un peu de farce. Placez une deuxième feuille de pâte dessus puis formez et scellez une à une les ravioles.
- Au moment du service, dans un grand volume d'eau salée et bien chaude, faites cuire les ravioles. Laissez pocher 3 minutes environ puis égouttez et placez au centre des assiettes de service.

### Préparez la crème de pistou :

- Dans une petite casserole, faites chauffer la crème et ajoutez le basilic, les pignons de pins et les tomates séchées. À l'aide d'un mixeur à pied, faites mousser la crème avant de la déposer comme une écume sur les ravioles bien chaudes.

### Le petit conseil

- Cette recette, peut être servie chaude ou froide. Si toutefois vous décidez de servir vos ravioles froides, il faudrait les assaisonner d'un trait d'huile d'olive, d'un concassé de pignons de pin, de quartiers de tomates fraîches et de quelques herbes ciselées.



Testez cette recette chez  
vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**