

# Saint Marcellin en raviolis



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



## Ingrédients

[Fromage Saint Marcellin](#) : 1

Pour la pâte :

- 200g de farine
- 2 œufs
- ½ cuillère à café d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Pour la farce : le Saint Marcellin

- 100g de gruyère râpé
- 1 œuf
- 12g de beurre
- sel, poivre

## Préparation

Pour la pâte :

- Mélangez les ingrédients en incorporant progressivement la farine.
- Travaillez la pâte 10 min avec la paume de la main et lorsqu'elle devient lisse et fait de petites bulles, roulez-la en boule et laissez-la reposer une heure dans un film plastique.

Pour la farce :

- Mélangez à la fourchette tout les ingrédients (le mélange doit être homogène)

Pour faire les raviolis :

- Etalez la pâte en petites feuilles régulières.
- Posez la farce sur les petites feuilles en essayant d'être régulier.
- Recouvrez la farce par une deuxième feuille de pâte et appuyez bien sur les bords pour que ça tienne.
- Badigeonnez de blanc d'œuf (facultatif).
- Découpez vos raviolis avec une roulette dentelée.
- Faites les cuire dans de l'eau salée bouillante, pendant 8 min.