

# *Raviolis d'agneau, concassée de tomates et écume de mozzarella*

*#unjourunerecette 33 - 21 avril 2020*

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

## *Pâte à raviolis*

*300g de farine  
3 jaunes d'œufs  
3cl d'huile d'olive  
4cl d'eau  
2 pincées de sel*

## *Farce*

*300g d'agneau cuit  
1 œuf  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
Persil  
Sel, poivre*

## *Concassée de tomates*

*4 tomates  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
Sel, poivre*

## *Ecume de mozzarella*

*125g de lait  
125g de mozzarella  
1 gousse d'ail  
2c à soupe de crème  
Persil  
Sel, poivre*

## *Pâte à raviolis*

*Dans le bol d'un batteur, réaliser une fontaine avec la farine puis ajouter les jaunes d'œufs, l'eau et l'huile d'olive. Malaxer à petite vitesse à l'aide du crochet. Dès que la pâte commence à devenir sableuse, la travailler à la main pour lui donner de l'élasticité et ajouter une cuillère à soupe d'eau si besoin (la texture de la pâte doit être souple et élastique, mais ni cassante, ni collante).*

*Laisser reposer minimum 30 mn au frais dans du film alimentaire.*

## *Farce*

*Hacher l'agneau avec l'oignon, l'ail et le persil, saler et poivrer et ensuite incorporer l'œuf.*

*Étaler finement, la pâte à raviolis à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir puis tailler à l'emporte-pièce et garnir au centre, humidifier à l'eau les bords et venir coller une autre pâte par dessus.*

## *Concassée de tomates*

*Faire suer l'oignon, et l'ail puis incorporer les tomates en cubes, saler, poivrer puis laisser compoter.*

## *Ecume de mozzarella*

*Dans une casserole, couper la mozzarella, ajouter le lait et l'ail puis faire fondre la mozzarella. Ensuite mixer avec le persil, la crème, le sel et le poivre.*

*Cuire les raviolis jusqu'à qu'ils remontent en surface.*