***Raviolis verts courgettes ricotta...***

***Pour 2 personnes***

Pâte

200g de farine

50g d'épinard frais

1 œuf

1 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe d'eau

Farce

1 petite courgette (200g)

100g de ricotta

1 cuil à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

25g de pignons de pin

6 petites feuilles de menthe

Préparation de la pâte: Faites fondre les feuilles d’épinard dans un peu d’huile dans une casserole. Puis mixez-les avec l’œuf le plus finement possible.

Versez la farine dans un saladier, ajoutez l'huile, le mélange épinards-œuf et commencez à pétrir, si la pâte est trop sèche ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau puis la deuxième si la pâte est toujours trop sèche.

Quand elle est homogène, formez une boule avec la pâte, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 2 heures.

Préparez la farce: Lavez la courgette et détaillez-la en petits dès puis faites-les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Mixez-les ensuite avec la ricotta, les pignons, les feuilles de menthe et l'huile d'olive. Salez, poivrez et réservez.

Montage: Pour former mes raviolis je me suis servis de mon appareil à pâte pour étaler la pâte et de son ustensile spécial pour garnir mes raviolis, si vous avez ce matériel le mieux est de vous référer à la notice de votre appareil, les explications seront bien meilleurs que les miennes.

Si vous n'avez pas l'ustensile qui permet de garnir les raviolis sans efforts, il vous suffit de détaillez votre pâte en disques ou en carrés de la taille de votre choix, déposez un peu de farce au centre de la moitié de vos morceaux de pâte et recouvrez-les avec les morceaux qui restent, soudez les bords en appuyant bien dessus.

Dans tout les cas: Une fois que vous avez formé vos bandes de pâte, déposez-les sur un torchon ou un plan de travail bien fariné afin qu'elle ne colle pas, laissez-la sécher 30 minutes avant de monter les raviolis.

Ensuite faites cuire vos raviolis dans un grand volume d'eau bouillant pendant environ 2-3 minutes, quand ils remontent à la surface ils sont cuits. Quand vous les sortez de l'eau mélangez-les avec un peu d'huile d'olive pour qu'ils ne restent pas collés les uns aux autres.

Voila, j'espère que j'ai été assez claire dans mes explications, j'aurais du faire un reportage en image mais j'y ai pensé trop tard!!!!