

Mantis

Ingrédients pour 5 à 6 personnes

750 g de farine

2 œufs

1 cuillère à café de sel

Eau

300 g de viande de bœuf hachée

1 oignon

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de poivre

1 cuillère à café de paprika

1 bouillon cube

Pour les sauces

500 g de yaourt turc ou grec

3 gousses d'ail

80g de beurre

1 grosse cuillère à soupe de concentré de tomate

1 cuillère à café de paprika

Menthe séchée

Sel

Préparer la pâte à ravioles : verser la farine dans une jatte, creuser un puits, casser les œufs et ajouter le sel. Malaxer le tout avec les doigts, verser l'eau petit à petit et mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Former 3 boules et les réserver en couvrant avec un torchon pendant 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, mélanger l'oignon râpé avec la viande, ajouter le sel, le paprika et le poivre jusqu'à obtenir une farce homogène

Étaler l'une des boules de pâte au rouleau ou à la machine à pâtes très finement (1 mm d'épaisseur). Réaliser de longues lanières et découper des petits carrés de 2 cm de côté.

Déposer une noisette de farce au milieu de chaque carré et les fermer en forme d'étoiles : plier entre le pouce et le majeur les 2 angles opposés et les ramener au centre. Faire de même avec les autres boules de pâte. Laisser reposer les ravioles le temps de préparer les sauces.

Eplucher l'ail, le râper et l'ajouter au yaourt, saler et bien mélanger. Dans une petite poêle, faire fondre le beurre, ajouter le concentré de tomate et le paprika. Bien mélanger, laisser cuire 5 minutes et réserver au chaud dans la poêle.

Dans une marmite, mettre un grand volume d'eau, ajouter le sel, le bouillon cube et porter à ébullition. Déposer les mantis dans l'eau bouillante et les laisser cuire 10 à 12 minutes.

Retirer les mantis avec une écumoire et les répartir dans les assiettes. Attendre un peu qu'ils refroidissent avant de les couvrir de la sauce au yaourt et de la sauce à la tomate. Puis ajouter la menthe séchée.