



Les raviolis au vert de Mamma Léna, sauce tomate par Hélène Darroze

Les raviolis au vert de Mamma Léna, sauce tomate, une recette proposée par Hélène Darroze, dans son restaurant Jòia à Paris (75)

Les raviolis au vert de Mamma Léna, sauce tomate par Hélène Darroze ©Nicolas Buisson

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte à ravioli

250 g de farine
2 g de sel
6 jaunes d'œufs
1 œuf
1 cl d'huile d'olive

Pour la farce d'herbes

50 g de mesclun
25 g de riquette
30 g de pissenlits
25 g de feuilles de moutarde
50 g de feuilles d'épinards
1 branche de persil plat
1 branche de cerfeuil
1 branche d'estragon
5 brins de ciboulette
50 g de ricotta
30 g de parmesan râpé
15 cl d'huile d'olive de cuisson
Sel
Piment d'Espelette

Sauce tomate

1 gros oignon
2 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
5 cl d'huile d'olive
250 g de tomates cerises
Sel
Piment d'Espelette



Procédure

Préparer la pâte à raviole. Mélanger la farine, les jaunes d'œuf et l'œuf entier. Ajouter l'huile d'olive et un peu d'eau, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer 1 heure au moins.

Pour la farce, faire tomber les herbes et salades dans l'huile d'olive versée dans une poêle. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette, puis hacher le tout grossièrement. Ajouter alors la ricotta et le parmesan râpé.

Passer la pâte à raviole plusieurs fois entre les rouleaux de la machine en commençant par un gros écartement et en rétrécissant au fur et à mesure des passages, jusqu'à obtenir une abaisse assez fine. Déposer un petit tas de farce à intervalles réguliers sur la moitié de la pâte. Badigeonner alors à l'aide d'un pinceau, le restant de pâte de jaune d'œuf. Puis le replier pour recouvrir les tas de farce. Coller les deux abaisses de pâte ensemble, en appuyant très fort avec le pouce autour de la farce. Détailler les ravioli à l'aide d'un emporte-pièce de diamètre 5. Poser alors chaque raviole sur un plat saupoudré de farine de riz. Il faudra 5 ravioles par personne. Réserver au frais.

Monder les tomates. Peler l'oignon et le ciseler finement. Peler l'ail.

Dans un sautoir, faire fondre l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Tailler les tomates en gros morceaux et les verser dans le sautoir. Ajouter les gousses d'ail et le laurier. Laisser mijoter une vingtaine de minutes sur feu moyen. Si les tomates ne rendaient pas assez d'eau, en rajouter un peu dans le sautoir. Rectifier l'assaisonnement en sel et piment d'Espelette.

Au moment de servir, Faire revenir les tomates cerises dans un grand sautoir avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner puis verser la sauce tomate. Cuire les ravioles en les plongeant dans une grande marmite d'eau bouillante. Dès qu'elles remontent à la surface, c'est-à-dire au bout de 3 à 4 minutes environ, les égoutter. Verser un cordon d'huile d'olive par dessus.

Déposer la sauce tomate dans chaque assiette creuse, Poser 5 ravioles par dessus. Parsemer de pluches de basilic et verser un cordon d'huile d'olive. Servir aussitôt.

JOIA

39 rue des jeuneurs
75002 Paris

www.joiahelenedarroze.com

RELIRE

[Hélène Darroze ouvre son nouveau restaurant Jòia à Paris](#)