

Eco Atelier "Je fais moi même"

Séance du Jeudi 9 janvier 2025

Préparation n°1 : Pâte à ravioles



Ingrédients pour 8 personnes :

- Farine de blé : 400 g
- Oeuf(s) : 4 pièces
- Huile d'olive : 4 cl
- Eau : 5.5 cl (55mL) uniquement si la pâte est trop sèche
- Sel fin : 2 pincée(s)

Sur un plan de travail, réaliser une fontaine avec la farine et le sel. Battre les oeufs en omelette avec l'eau et l'huile, puis verser le liquide au centre de la farine. A l'aide d'une main, mélanger le liquide avec la farine progressivement, puis lorsque la pâte commence à se former, la travailler avec les deux mains de manière à lui donner un peu d'élasticité (la texture de la pâte doit être souple et élastique, mais ni cassante ni collante).

Laisser reposer minimum 30 min au frais dans du film plastique. A utiliser ensuite selon les besoins.

Préparation n°2 : Raviole de jambon cru, mozzarella et tomates confites



Ingrédients :

- Pâte à raviole (ci-dessus)
- 250 gr de jambon cru
- 1 bocal de tomates séchées
- 125g de mozzarella
- poivre, basilic

Dans un saladier, mélanger la mozzarella avec le jambon cru et les tomates séchées préalablement mixés. Poivrer et ajouter du basilic.

Préparation des raviolis.

- 1) Étaler finement la pâte et former avec un emporte pièce plusieurs cercles de pâte.
- 2) Placer votre farce au centre et refermer en soudant les bords.

Cuisson des raviolis

Cuire 3 à 4 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Préparation n° 3 : Galette des rois à la frangipane et framboise :



Ingrédients

- 130 g d'amandes en poudre
- 130 g de beurre mou
- 130 g de framboises (surgelées)
- 2 c.à soupe de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 130 g de sucre
- 2 pâtes feuilletées
- 1 fève ou 1 haricot blanc

1

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

2

Dans un saladier, écrasez le beurre mou avec une fourchette. Ajoutez le sucre et mélangez. Versez la poudre d'amandes et la farine. Mélangez délicatement.

3

Déroulez et posez une pâte feuilletée (avec son papier) sur la plaque de votre four. Étendez le contenu du saladier en rond au centre de la pâte et étalez un peu. Disposez les framboises sur la pâte.

4

Glissez la fève, de préférence sur le coté.

5

Ensuite, couvrez votre préparation avec le deuxième rond de pâte. Fermez votre galette en roulant bien les bords.

6

A l'aide de la pointe d'un couteau, appuyez légèrement sur votre galette pour former un quadrillage.

7

Battez le jaune d'œuf et étalez-le avec un pinceau.

8

Faites cuire 30 min au four th.5 (150°C).