



## Ravioles au Vacherin fribourgeois AOP, poivre de Kampot

Recette de Jean-Marc Dedeysne, Restaurant Com'ça, Bulle (FR)

**Ingrédients** (6 personnes)

### Pâte à raviole

300 g de farine blanche

3 œufs entiers

### Farce

200 g de vacherin fribourgeois AOP au lait cru 

4 jaunes d'œuf

1 dl de lait

8 g de farine

20 g de beurre

### Sauce

2 dl de bouillon de volaille ou légumes

20 g de beurre

3 g de poivre de Kampot

### Préparation

1. Pâte à raviole : Mélanger la farine tamisée et les œufs. Travailler la pâte à la main pendant 10 minutes. Former une boule et filmer. Conserver au frigo pendant quelques heures.
2. Farce : Chauffer le lait et le beurre à feu doux. Ajouter le vacherin râpé et bien mélanger pour le faire fondre. Retirer la casserole du feu. Ajouter en remuant les 4 jaunes d'œufs, puis la farine. Réserver au frais quelques heures.





# Slow Food®

## Alliance des Chefs

3. Sauce : Chauffer le bouillon à feu doux. Ajouter, en fouettant, le beurre coupé en dés. Au dernier moment, ajouter le poivre de Kampot sans laisser bouillir.
4. Ravioles : Fariner le plan de travail. À l'aide d'une machine à pâte (ou d'un rouleau à pâtisserie), réaliser de fines bandes d'une largeur de 15-18 cm et d'une longueur de 40 cm. Déposer sur les bandes une bonne cuillère à café de farce tous les 5 cm. Replier ensuite doucement la bande du bas vers le haut. Bien enfermer la farce avec les doigts pour enlever tout l'air. Découper les ravioles avec un emporte-pièce de 7 cm.
5. Cuisson : Cuire les ravioles 2-3 minutes dans l'eau bouillante. Les retirer avec une écumoire et les mettre dans la sauce 2 minutes sur feu doux. Ajouter un peu de poivre avant de servir.

