

Recette SUCRÉE

Nombre de pièces : 30 - Temps de préparation : 4 mn
Temps de repos : 30 mn - Difficulté : Facile



Raviolis banane chocolat

> Préparation

- Mélangez tous les ingrédients. Ajoutez un filet d'eau tiède si la pâte est trop dure.
- Formez une boule. Filmez et laissez au frais 1/2 h.
- Pendant ce temps préparez la garniture au chocolat : faites bouillir la crème et jetez-y le chocolat concassé. Mélangez bien hors du feu pour obtenir une texture lisse. Laissez refroidir.
- Étalez la pâte au rouleau. Découpez des ronds de pâte avec un emporte pièce et garnissez chaque rond d'une cuillère de chocolat et d'une 1/2 rondelle de banane.
- Fermez le ravioli après avoir humidifié les bords pour permettre de le souder. Appuyez avec le bout des doigts sur les bords du ravioli. Réalisez ainsi tous les raviolis.
- Plongez-les ensuite dans une casserole d'eau bouillante dans laquelle on a versé une cuillère à soupe de sucre Laissez cuire : 1 à 4 min selon l'épaisseur de la pâte à petit bouillon. Sortez les raviolis avec une écumoire.
- Disposez-les sur une assiette et versez un peu de chocolat fondu dessus, ou de crème anglaise.
- Dégustez rapidement.

Ingrédients

- 2 oeufs
- 200 g de farine
- 1 filet d'huile d'olive
- 1/2 càc de sel
- 1 peu d'eau

Garnissage :

- 1 banane
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de crème épaisse

Facultatif :

1 peu de rhum et/ou de la noix de coco râpée