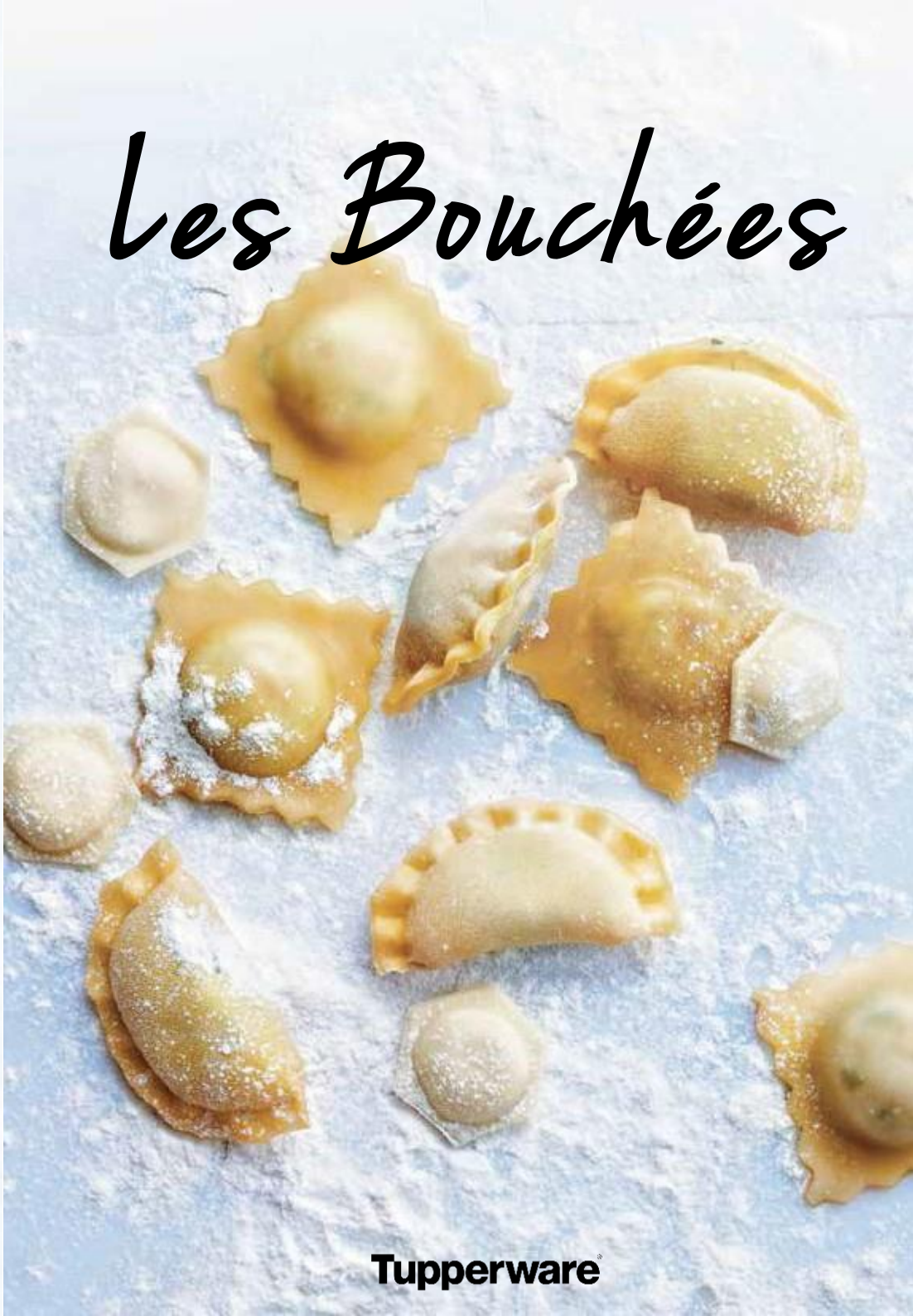


Conseils et astuces	p 4
Pâte	
Pâte à pizza	p 15
Pâte à ravioli (avec œuf)	p 10
Pâte à ravioli (sans œuf)	p 13
Pâte feuilletée	p 21
Pâte minute	p 16
Pâte minute parmesan	p 16
Pâte sucrée	p 19
Recettes	
Anchois & câpres	p 31
Bœuf & sauce soja	p 40
Bouchées pesto	p 24
Calzone	p 27
Chèvre & miel	p 32
Crémeux aux herbes	p 48
Crevettes & champignons	p 51
Figues & Serrano	p 42
Pâte à pizza	p 11
Pecorino	p 28
Persil & ricotta	p 45
Poire & chocolat	p 56
Poulet au curry	p 35
Poulet & oignon	p 47
Ravioles gourmandes	p 58
Sauce pour ravioli	p 54
Saucisse & moutarde	p 52
Saumon fumé et herbes	p 38
Tomate cerise et parmesan	p 37

Tupperware®

Les Bouchées



Tupperware®

Ravioles cœurs Party
Parfait pour réaliser 25 ravioles en forme de cœur en une seule fois. Une forme idéale pour célébrer toutes les occasions en famille ou entre amis.

Grand Ravioles Party
Des ravioles ou feuilletés, salés ou sucrés… tout est possible !



Ravioles Party
Ravioles, amuse-bouche, feuilletés salés ou sucrés, rien ne peut vous arrêter !

Tri Chaussons Party
3 chaussons en un rien de temps pour des apéritifs réussis.

Des bouchées réussies qui se plient à vos envies et suivent votre imagination

De l'apéritif au dessert, réalisez ravioles, rissoles et raviolis, salés et sucrés, vos invités n'en feront qu'une bouchée !
Avec les Party Tupperware le succès est assuré.
Suivez quelques règles très simples et épatez vos amis avec des idées qui peuvent varier à l'infini.
Et parce qu'on aime dire « c'est moi qui l'ait fait », découvrez plusieurs recettes de pâte maison.

Principe de base

- Farinez le Party et posez une pâte sur la plaque.
- Marquez les alvéoles en appuyant légèrement avec la Cuiller puis humidifiez la pâte avec le Pinceau silicone Pro sur les bords de liaison pour que les ravioles soient correctement scellés et ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.
- Répartissez la farce dans les alvéoles à l'aide de la Cuiller puis couvrez avec une 2ème pâte étalée.
- Appuyez doucement sur le dessus avec le Rouleau Modulo pour que la farce se répartisse bien dans les alvéoles, puis repassez le Rouleau pour découper les ravioles.
- Posez la Feuille à rebords sur la préparation, puis la grille du four et retournez l'ensemble pour faire tomber les ravioles.
- Pour les ravioles récalcitrantes, aidez-vous de la partie plate de la Cuiller.

Conseils

- Préparez et mixez finement votre garniture en premier.
- Préparez votre pâte. Vous pouvez également utiliser de la pâte étalée toute faite. La pâte feuilletée et la pâte brisée fonctionnent bien. Conservez-les au réfrigérateur.
- Les pâtes à pizza et les pâtes à ravioles toutes faites sont plus élastiques que les pâtes maison. C'est pourquoi nous vous proposons des recettes maison à privilégier.
- Pour les ravioles avec une pâte à ravioli, une fois la garniture prête, assurez-vous que vous avez bien 2 pâtes réalisées (dessus et dessous). Utilisez la pâte dès qu'elle est prête pour éviter qu'elle ne se dessèche.
- Farinez légèrement les Party avant de déposer la pâte pour faciliter le démoulage.
- Lorsque vous utilisez du fromage râpé dans la garniture utilisez-en peu pour éviter que les ravioles ou chaussons ne s'ouvrent pendant la cuisson.
- Eviter les garnitures trop liquides qui risquent de déborder lors de la cuisson.
- Les bouchées peuvent être préparées à l'avance et congelées (si aucun élément préalable n'a été congelé pour la garniture). Décongelez-les dans le réfrigérateur avant de les cuire.
- Pour les bouchées à base de pâte à ravioles, faites-les cuire dans une grande quantité d'eau salée.
- Pour un rendu doré et appétissant, dorez légèrement vos bouchées (pâte feuilletée ou brisée) avant cuisson.















Astuces

Faire d'une pâte feuilletée ronde, 2 pâtes rectangulaires

1. Coupez votre pâte feuilletée en 4 à l'aide de la Cuiller.
2. Prenez ¼ de pâte, retournez-le et positionnez-le tête-bêche sur un 2ème quart de pâte afin de former un carré.
3. Farinez légèrement les 2 faces et étalez la pâte avec le Rouleau Modulo pour former un rectangle de la taille du Party.
   Renouvelez les étapes 2 et 3 avec les 2 quarts de pâte restants et laissez ce rectangle en attente.
4. Posez la pâte sur le Party légèrement fariné. Marquez les alvéoles en appuyant légèrement avec la Cuiller.

Remplissez et soudez vos alvéoles

5. Répartissez la farce dans les alvéoles avec la Cuiller. Humidifiez une face du 2ème rectangle de pâte avec le Pinceau silicone Pro et posez la surface humide sur la farce.

Coupez vos ravioles

6. A l'aide du Rouleau Modulo, en partant du milieu, pressez légèrement pour que les 2 pâtes adhèrent ensemble et que la farce se répartisse bien dans les alvéoles. Renouvelez l'opération pour découper les ravioles.

Démoulez vos ravioles

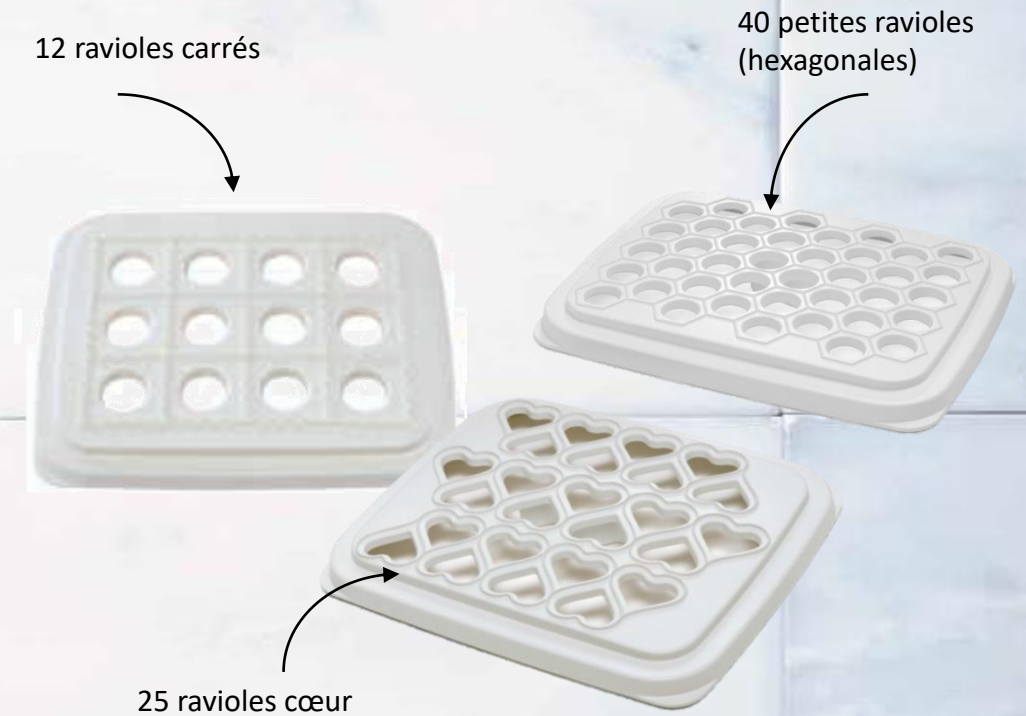
7. Posez la Feuille silicone Pro sur le Party, puis la grille froide du four, et retournez l'ensemble. Pour les ravioles récalcitrantes, aidez-vous de la partie plate de la Cuiller. Vous pouvez également posez une boite de congélation à l'envers sur la plaque, retournez l'ensemble pour faire tomber les ravioles dans la boite.

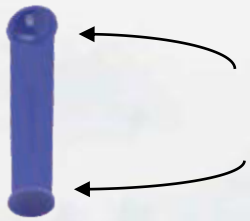
Pour une pâte à raviole classique (pâte à nouille)

Farinez le Party et posez une portion de pâte étalée finement. Marquez les alvéoles en appuyant légèrement avec le bout de la Cuiller et garnissez-les.

Couvrez avec la 2ème portion de pâte humidifiée. Découpez et démoulez les ravioles.

Conseil : Pour la cuisson des ravioles réalisées avec la pâte à nouille, salez l'eau de cuisson en comptant 2 cuillers à café de gros sel par litre d'eau.





Cuiller
1 côté pour calibrer

1 côté pour marquer les alvéoles et démouler


Pâte à ravioli
(sans œuf)
Pâte minute
nature ou parmesan
Pâte à pizza
Les pâtes maison
Pâte feuilletée
Pâte à ravioli
(avec œuf)
Pâte sucrée

Pâte à Raviolo (avec œuf)

Préparation : 10 mn. **Repos** : 15 mn

Ingrédients pour 3 plaques soit 75 ravioles cœur, 36 grandes ravioles ou 120 petites ravioles

- 400 g de farine
- 4 gros œufs
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillers à soupe d'eau
- Farine pour étaler

1. Mélangez dans un bol (**Bol à pâtisserie 3,5 l**) la farine et le sel. Faites un puits au centre.
2. Ajoutez les œufs et l'huile dans le puits. Fermez le bol et secouez vivement dans tous les sens.
3. Finissez de pétrir pour obtenir une boule homogène. Ajoutez de la farine, si besoin.
4. Fermez le bol et laissez reposer 15 mn au réfrigérateur.
5. Séparez la pâte en 6 portions égales (± 110 g).
6. Etalez très finement chaque portion au fur et à mesure de leur utilisation sur un plan fariné régulièrement (**Rouleau Modulo** et la **Feuille à pâtisserie**). (Il faut 2 portions pour réaliser 1 plaque.)

Astuce : Cette pâte doit être étalée finement. Remplissez le Rouleau Modulo d'eau froide du robinet afin de limiter l'élasticité de la pâte.

Pâte à Raviolo (sans œuf)



Préparation : 10 mn.

Ingrédients pour 3 plaques soit 75 ravioles cœur, 36 grandes ravioles ou 120 petites ravioles

- 400 g de farine
- 2 cuillers à café de sel
- 200 g d'eau froide
- Farine pour étaler

1. Mélangez dans un bol (**Bol à pâtisserie 3,5 l**) la farine et le sel. Faites un puits au centre.
2. Versez l'eau au centre, fermez le bol et secouez vivement dans tous les sens.
3. Finissez de pétrir pour obtenir une boule homogène. Ajoutez de la farine, si besoin.
4. Divisez la pâte en 6 portions de taille égale.
5. Etalez très finement chaque portion au fur et à mesure de leur utilisation sur un plan fariné régulièrement (**Rouleau Modulo** et la **Feuille à pâtisserie**). (Il faut 2 portions pour réaliser 1 plaque.)

Astuce : Cette pâte doit être étalée finement. Remplissez le Rouleau Modulo d'eau froide du robinet afin de limiter l'élasticité de la pâte.



Pâte à Pizza

Préparation : 15 mn. **Repos** : environ 1h

Ingrédients pour 2 plaques soit 50 ravioles cœur, 24 grandes ravioles ou 80 petites ravioles

- 250 g de farine
- 1 cuiller à café de sel
- 8 g de levure sèche de boulanger
- 8 g de sucre
- ± 150 g d'eau tiède (35-40°C)
- Farine pour étaler

1. Tamisez la farine avec le sel dans un bol (**Bol à pâtisserie 3,5 l**) et faites un puits au milieu.
2. Mélangez (**Shaker 350 ml**) l'eau, la levure et le sucre. Laissez reposer 5 minutes, puis verser dans le puits.
3. Amenez progressivement la farine dans le liquide par un mouvement de rotation de la main, puis pétrissez pour obtenir une boule de pâte lisse et élastique (légèrement collante).
4. Fermez le bol et placez-le dans une pièce chaude pendant environ 1 heure jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
5. Sur un plan légèrement fariné (**Feuille à pâtisserie**) pétrissez un peu la pâte pour chasser l'air.
6. Divisez la pâte en 4 portions de taille égale. (Il faut 2 portions pour 1 plaque).
7. Etalez chaque portion sur un plan fariné régulièrement (**Rouleau Modulo** et la **Feuille à pâtisserie**).

Pâte minute

Préparation : 10 mn.

Ingrédients pour 2 plaques soit 50 ravioles cœur, 24 grandes ravioles ou 80 petites ravioles

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 100 ml d'huile de tournesol ou d'olive
- 100 g d'eau tiède (35-40°C)
- Farine pour étaler

1. Mélangez dans un bol (**Bol à pâtisserie 3,5 l**) la farine et le sel, puis faites un puits au centre.
2. Versez l'huile et l'eau dans le puits puis fermez le bol. Secouez vivement dans tous les sens.
3. Récupérez la pâte et finissez de pétrir pour obtenir une boule homogène.
4. Divisez la pâte en 4 portions de taille égale. (Il faut 2 portions pour réaliser 1 plaque)
5. Farinez légèrement les 2 faces d'une portion de pâte et étalez-la (**Feuille à pâtisserie** et **Rouleau Modulo** rempli d'eau froide) pour former un rectangle de la taille du Party.

Pâte minute au parmesan (variante) : ajoutez 2 c. à soupe de parmesan râpé à la farine (étape 1).



Astuce : Cette pâte est une pâte minute. Elle se prépare pour être utiliser immédiatement. Remplissez le Rouleau Modulo d'eau froide du robinet afin de limiter l'élasticité de la pâte.

Pâte sucrée



Préparation : 15 mn.

Ingrédients pour 2 plaques soit 50 ravioles cœur, 24 grandes ravioles ou 80 petites ravioles

- 200 g de farine
- 10 g de sucre vanillé
- 2 œufs moyens
- 1 cuiller à soupe d'huile
- 1 cuiller à soupe d'eau

1. Dans un bol (**Bol à pâtisserie 3,5 l**) mélangez la farine, le sucre vanillé, les œufs, l'huile et l'eau.
2. Malaxez la pâte pour obtenir une pâte lisse et légèrement élastique qui se décolle de vos mains.
3. Divisez la pâte en 4 portions de taille égale. (Il faut 2 portions pour 1 plaque).
4. Farinez légèrement les 2 faces d'une portion de pâte et étalez-la (**Feuille à pâtisserie** et **Rouleau Modulo** rempli d'eau froide) pour former un rectangle de la taille du Party.

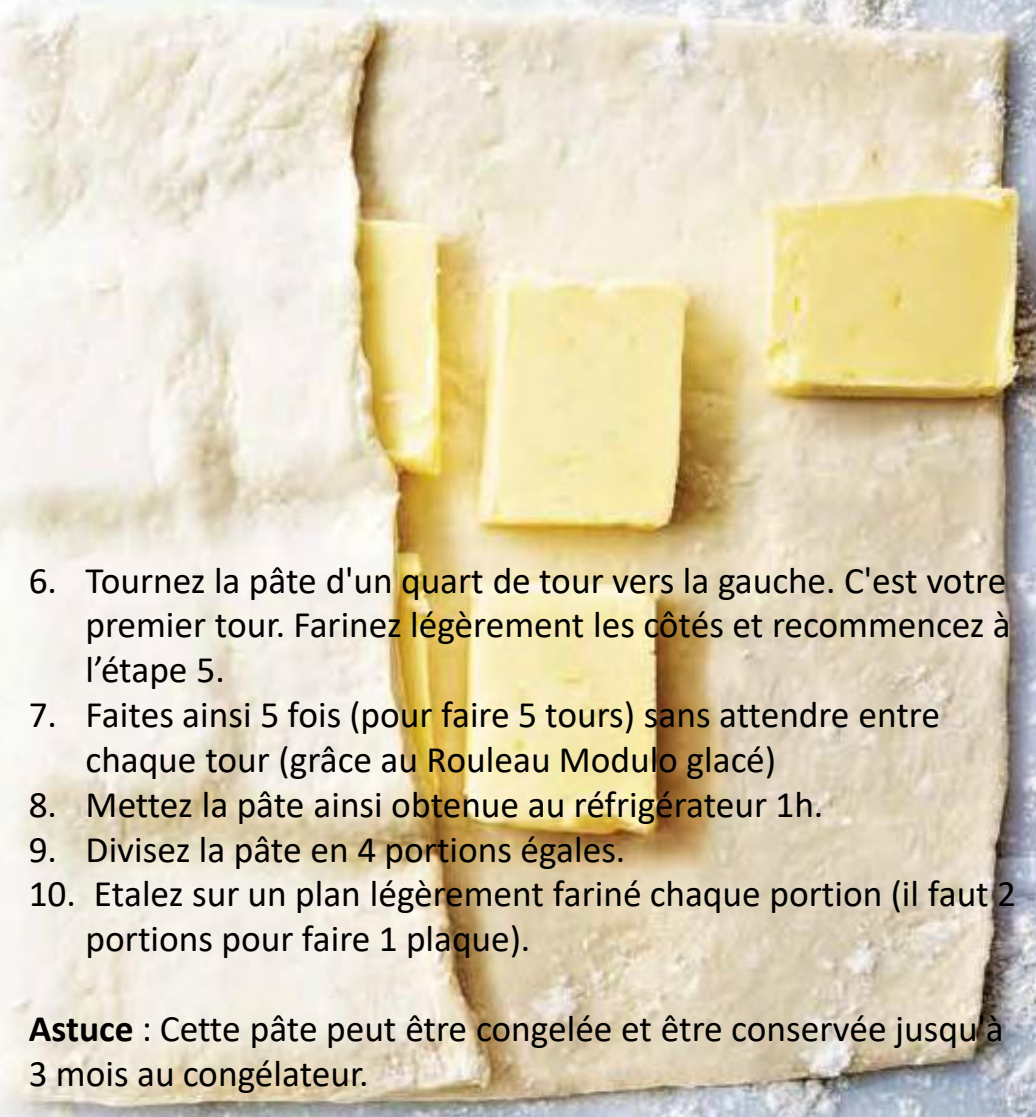
Pâte feuilletée

Préparation : 10 mn. Repos : 1 h

Ingrédients pour 2 plaques soit 50 ravioles cœur, 24 grandes ravioles ou 80 petites ravioles

- 350 g de farine
- 1 c. à café de sel
- 200 ml d'eau froide
- 250 g de beurre froid
- Farine pour étaler
- 1 Rouleau Modulo rempli d'eau froide et mis au congélateur

1. Mélangez dans un bol (**Bol à pâtisserie 3,5 l**) la farine et le sel. Faites un puits au centre et versez l'eau froide.
2. Mélangez (**Spatule silicone**) pour obtenir une pâte souple et non collante.
3. Etalez (**Rouleau Modulo** glacé) la pâte en un cercle de 22 cm de diamètre (**Feuille à pâtisserie** légèrement farinée).
4. Disposez le beurre au centre coupé en 8 morceaux égaux.
5. Pliez les quatre côtés de la pâte pour envelopper le beurre : rabattez la pâte de gauche, celle de droite, le haut puis le bas. Vous avez ainsi enveloppé le beurre et formé un carré.
6. Farinez légèrement les côtés de la pâte puis étalez-la pour obtenir un long rectangle. Pliez-le en 3, en rabattant chaque côté l'un sur l'autre pour former de nouveau un carré.



6. Tournez la pâte d'un quart de tour vers la gauche. C'est votre premier tour. Farinez légèrement les côtés et recommencez à l'étape 5.
7. Faites ainsi 5 fois (pour faire 5 tours) sans attendre entre chaque tour (grâce au Rouleau Modulo glacé)
8. Mettez la pâte ainsi obtenue au réfrigérateur 1h.
9. Divisez la pâte en 4 portions égales.
10. Etalez sur un plan légèrement fariné chaque portion (il faut 2 portions pour faire 1 plaque).

Astuce : Cette pâte peut être congelée et être conservée jusqu'à 3 mois au congélateur.



Les recettes

Bouchées pesto

(pâte pizza ou pâte minute parmesan)



Préparation : 20 mn.
Cuisson : 10 mn, Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 50 ravioles cœurs ou 80 petites ravioles

- 15 g de feuilles de basilic frais
- 2 c. à soupe de pignons de pin
- 1 gousse d'ail épluchée
- 30 g de parmesan râpé
- 4 cuillers à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 pâte à pizza maison ou 1 pâte minute parmesan
- Eau pour souder
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Mixez le basilic (**SuperSonic Chopper compact**). Ajoutez les pignons, l'ail et le parmesan et mixez. Ajoutez l'huile, le sel, le poivre et finissez de mixer pour obtenir un pesto.
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Dorez-les (**Pinceau silicone Pro**) et faites-les cuire environ 10 mn dans le four préchauffé Th 6/7 ou 200°C.



Calzone (pâte pizza)

Préparation : 15 mn.
Cuisson : 15 mn, Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 50 ravioles cœurs ou 80 petites ravioles

- 1 petite boîte (115 g) de champignons de Paris égouttés
- 50 g de tomate pelée, épépinée et égouttée
- 1 cuiller à café d'origan séché
- 1 cuiller à café de sel
- 1 pâte à pizza maison
- 30 g de mozzarella égouttée
- Eau pour souder
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Hachez finement les champignons égouttés (**SuperSonic Chopper compact**). Ajoutez la tomate, l'origan, la mozzarella, le sel et hachez.
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Dorez-les et faites-les cuire environ 15 mn, dans le four préchauffé Th 6/7 ou 200°C.

Pecorino *(pâte pizza)*

Préparation : 15 mn.
Cuisson : 10 mn, Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 12 chaussons ou 24 grandes ravioles

- 100 g de caviar d'aubergine
- 1 gousse d'ail
- 1 petite échalote épluchée
- 1 pâte à pizza maison
- 30 g de fromage pecorino sec (coupé en petits morceaux)
- Eau pour souder
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Hachez finement le caviar d'aubergine, l'ail et l'échalote (**SuperSonic Chopper compact**).
2. Préparez les chaussons ou ravioles (cf. p 6), garnissez-les avec un peu de garniture et placez un petit morceaux de pecorino au centre avant de les souder.
3. Dorez-les et faites-les cuire environ 10 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C.





(pâte pizza)

Anchois & câpres

Préparation : 10 mn.
Cuisson : 10 mn, Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 24 grands ravioles, 50 ravioles cœurs ou 80 petites ravioles

- 50 g d'anchois à l'huile égouttés
- 50 g de crème épaisse
- 24 câpres
- 1 pâte à pizza maison
- Eau pour souder
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Hachez finement les anchois, la crème et les câpres (**SuperSonic Chopper compact**).
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Dorez les ravioles et faites-les cuire environ 10 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C.

(pâte minute)

Chèvre & miel

Préparation : 20 mn.
Cuisson : 10 mn, Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 50 ravioles cœurs ou 80 ravioles

- 50 g de noix
- 50 g de fromage de chèvre frais
- 1 cuiller à soupe de miel liquide
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pâte minute
- Eau pour souder
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Hachez finement les noix (**SuperSonic Chopper compact**) Ajoutez le fromage, le miel, le poivre et hachez.
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Dorez-les et faites-les cuire environ 10 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C.





Poulet au curry
(pâte minute)

Préparation : 15 mn.
Cuisson : 15 mn, Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 50 ravioles cœurs

- 100 g de blancs de poulet cuits
- 1 petite gousse d'ail épluchée
- 2 c. à soupe de curry en poudre
- 2 c. à soupe de fromage frais (St Môret, carré frais ou similaire)
- 1 pâte minute nature ou parmesan
- Eau pour souder
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Hachez finement le poulet avec l'ail (**SuperSonic Chopper compact**). Ajoutez le curry, le fromage et hachez.
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Dorez les ravioles et faites-les cuire environ 15 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C.

Tomate cerise et parmesan
(pâte minute parmesan)

Préparation : 15 mn.
Cuisson : 15 mn, Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 15 chaussons

- 15 tomates cerises coupées en 2
- 50 g de parmesan râpé
- 1 pâte minute parmesan
- Eau pour souder
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Préparez les chaussons (cf. p 6), placez 1 tomate cerise coupée en 2 par chausson, saupoudrez 1 petite cuiller à café (5ml) de parmesan et soudez les chaussons.
2. Dorez-les et faites-les cuire environ 15 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C.



Saumon fumé & herbes
(pâte minute parmesan)



Préparation : 15 mn.
Cuisson : 10 mn, Th 6/7 ou 200°C

Ingrédients pour 24 grands ravioles ou 50 ravioles cœurs

- 50 g de saumon fumé
- 2 cuillers à soupe rases de fromage ail et fines herbes
- 1 pâte minute parmesan
- Eau pour souder
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Hachez finement le saumon avec le fromage (**SuperSonic Chopper compact**).
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Dorez les ravioles et faites-les cuire environ 10 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C.

Bœuf & sauce soja
(pâte à ravioli)



Préparation : 20 mn.
Cuisson : ± 5 mn par tournée

Ingrédients pour 80 petites ravioles

- 30 g de coriandre fraiche
- 100 g de bœuf haché
- 2 cuillers à soupe de sauce soja
- 1 cuiller à soupe de chapelure
- 1 pâte à ravioli
- Eau pour souder

1. Hachez finement la coriandre puis ajoutez le bœuf, la sauce soja, la chapelure et hachez (**SuperSonic Chopper compact**).
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée, environ 5 mn ou jusqu'à ce que les ravioles remontent à la surface.
4. Egouttez-les et servez sans attendre avec votre sauce préférée

Figues & Serrano (pâte à ravioli)

Préparation : 20 mn.
Cuisson : ± 10 mn par tournée

Ingrédients pour 50 ravioles cœurs

- 100 g de figues fraiches
- 30 g de jambon Serrano
- Sel
- 1 cuiller à soupe de chapelure
- Eau pour souder
- Huile d'olive
- Roquette

1. Hachez finement les figues (**SuperSonic Chopper compact**). Ajoutez le jambon en petits morceaux, le sel et la chapelure, puis hachez.
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée, environ 10 mn ou jusqu'à ce que les ravioles remontent à la surface.
4. Egouttez-les et servez-les sans attendre arrosées d'un filet d'huile d'olive avec de la roquette.

Persil & Ricotta

(pâte à ravioli)

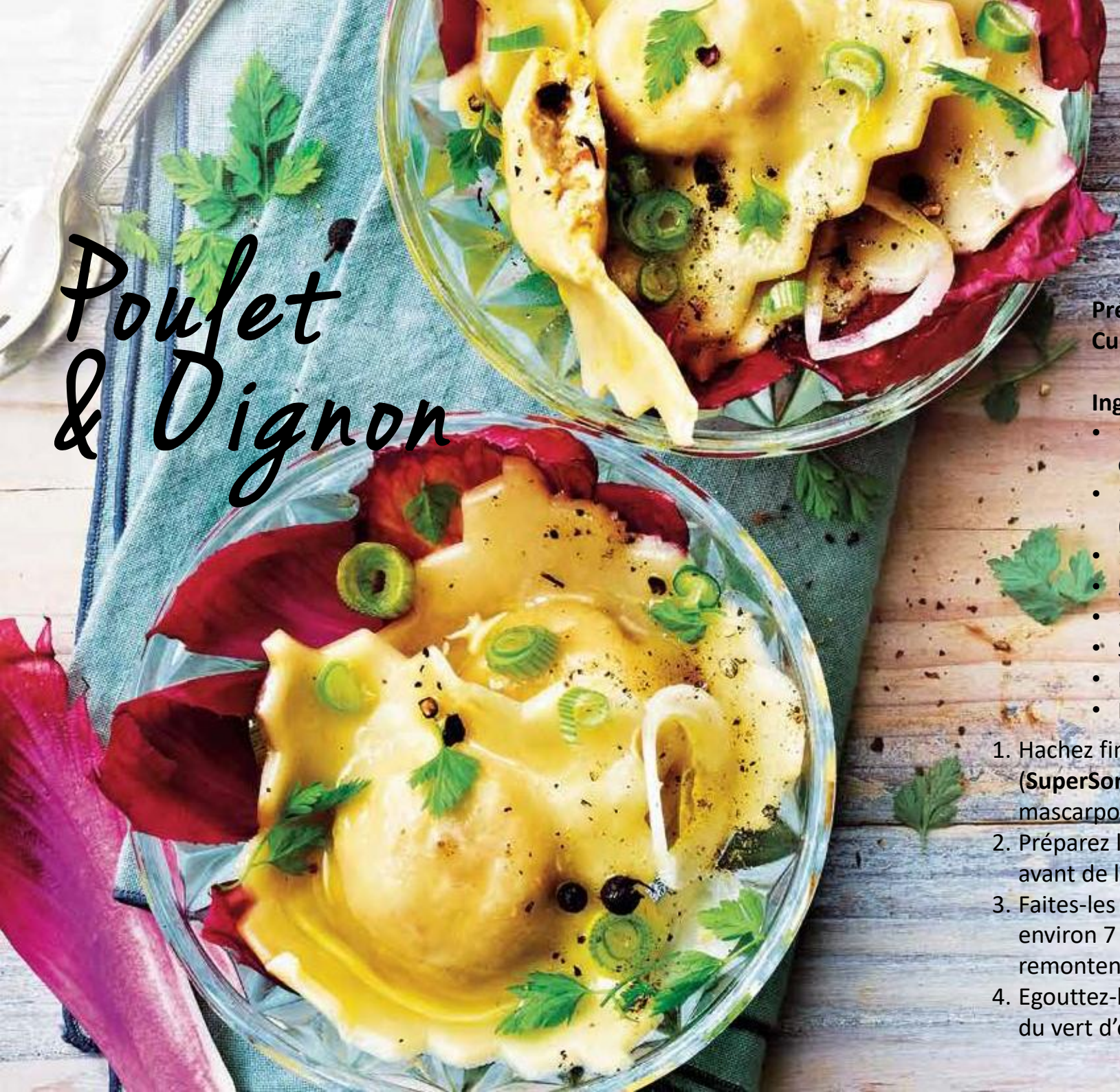


Préparation : 15 mn.
Cuisson : ± 8 mn par tournée

Ingrédients pour 15 chaussons ou 24 grandes ravioles

- 40 g de persil
- 1 gousse d'ail
- 100 g de ricotta
- 1 cuiller à soupe de chapelure
- Sel
- Eau pour souder
- Vinaigrette aux herbes

1. Hachez finement le persil et l'ail épluché. Ajoutez la ricotta, le sel, la chapelure et hachez (**SuperSonic Chopper compact**).
2. Préparez les chaussons (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée, environ 8 mn ou jusqu'à ce que les chaussons remontent à la surface.
4. Egouttez-les et servez sans attendre avec votre une vinaigrette aux herbes.



Poulet & Oignon

(pâte à ravioli)

Préparation : 15 mn.
Cuisson : ± 7 mn

Ingrédients pour 24 grands ravioles

- 100 g de reste de poulet cuit et coupé en morceaux
- 1 petit oignon nouveau épluché (réservez le vert)
- 1 gousse d'ail épluchée
- 50 g de mascarpone
- 1 cuiller à soupe de chapelure
- Sel
- Eau pour souder
- Persil

1. Hachez finement le poulet, l'oignon et l'ail (**SuperSonic Chopper compact**). Ajoutez le mascarpone, la chapelure, le sel et hachez.
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée, environ 7 mn ou jusqu'à ce que les chaussons remontent à la surface.
4. Egouttez-les et servez sans attendre saupoudrés du vert d'oignon ciselé et de persil.

Crémeux aux herbes (pâte feuilletée)

Préparation : 10 mn.
Cuisson : ± 12 mn, Th 7 ou 210°C

Ingrédients pour 50 ravioles cœurs ou 80 petites ravioles

- 100 g de purée
- 1 cuiller à soupe de ciboulette (ou autre herbe)
- 2 cuillers à soupe de fromage frais
- Sel et poivre
- 1 pâte feuilletée
- Eau pour souder
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Mélangez la purée avec la ciboulette, le fromage, le sel et le poivre.
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Dorez les ravioles et faites-les cuire environ 12 mn dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C.



Crevettes & Champignons

(pâte feuilletée)



Préparation : 15 mn.
Cuisson : ± 18 mn, Th 7 ou 210°C

Ingrédients pour 50 ravioles cœurs ou 80 petites ravioles

- 8 petits champignons de paris
- 3 cuillers à soupe de poudre d'amandes
- 50 g de fromage frais
- 8 petites crevettes cuites et décortiquées
- Sel et poivre
- 1 pâte feuilletée
- Eau pour souder
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Hachez les champignons avec la poudre d'amandes (**SuperSonic Chopper compact**). Ajoutez le fromage frais, les crevettes, le sel, le poivre et hachez.
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder.
3. Dorez les ravioles et faites-les cuire environ 18 mn dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C.

Saucisse & Moutarde
(pâte feuilletée)



Préparation : 15 mn.
Cuisson : ± 18 mn, Th 7 ou 210°C

Ingrédients pour 12 chaussons
- 100 ml de moutarde à l'ancienne
- 12 saucisses cocktail
- 1 pâte feuilletée
- Eau pour fermer les ravioles
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Préparez les chaussons (cf. p 6).
2. Garnissez-les avec un peu de moutarde et une saucisse.
3. Soudez-les et dorez-les.
4. Faites-les cuire environ 18 mn dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C.

Sauce pour ravioli



Préparation : 10 mn.

Ingrédients

- 200 ml de crème liquide entière
- 150 g de fromage râpé (emmenthal ou parmesan)
- Sel et poivre

1. Faites bouillir la crème.
2. Dés que la crème bout, baissez le feu et ajoutez petit à petit le fromage en mélangeant.
3. Salez, poivrez et servez.

Poire & Chocolat

(pâte sucrée)



1. Hachez les poires égouttées (conservez le jus).
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avec les poires hachées avant de les souder.
3. Dans un grand faitout, faites bouillir le jus des poires avec environ l'eau et le sucre. Quand le sirop bout, ajoutez la moitié des ravioles et faites-les cuire environ 7 mn, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Egouttez-les immédiatement. Faites de même avec le reste des ravioles.
4. Chauffer (**Pichet MicroCook 1 l**) le chocolat en morceaux avec le lait, environ 1 mn à 600 watts. Laissez reposer 1 mn avant de mélanger. Refaites chauffer, si besoin par séquence de 30 s à 600 watts.
5. Fouettez en chantilly (**Speedy Chef 2**) la crème liquide très froide avec le sucre glace.
6. Servez les ravioles avec la sauce au chocolat, la chantilly et les amandes effilées saupoudrées.

Préparation : 15 mn.
Cuisson : 7 mn

Ingrédients pour 24 grands ravioles

- 225 g de poires au sirop
- 1 pâte sucrée
- 2 l d'eau
- 200 g sucre
- 1 pâte sucrée
- Eau pour souder

Accompagnement

- 75 g de chocolat noir
- 50 g de lait
- 150 ml de crème liquide entière
- 2 cuillers à soupe de sucre glace
- 3 cuillers à soupe d'amandes effilées

Ravioles gourmandes

Ravioles cœurs au nougat tendre (ou carambar)

- 2 portions (2x110 g) de pâte à raviole classique
- 80 g de nougat tendre coupé en 25 petits dés (ou 10 carambars)
- 1 l de chocolat chaud (lait et cacao sucré)

1. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avec un dé de nougat (ou de carambar).
2. Soudez-les et faites-les cuire environ 7 mn dans le chocolat bouillant puis égouttez-les.
3. Faites mousser le chocolat chaud à l'aide d'un mixeur plongeant et servez avec les ravioles au nougat.

Bouchées cœurs à la mûre ou à la framboise

- 1 pâte feuilletée (2 portions)
- 25 mûres ou 25 framboises, lavées, égouttées et coupées en 2
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les d'½ framboise ou ½ mûre avant de les souder.
2. Dorez-les et faites-les cuire environ 11 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C.

Retrouvez d'autres recettes sucrées dans le livret 1000&1 astuces Ravioles et Croissants Party.

Bouchées au chocolat

- 1 pâte feuilletée (2 portions)
- 100 g de chocolat noir dessert coupé en 50 petits morceaux
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les d'un morceau de chocolat avant de les souder.
2. Dorez-les et faites-les cuire environ 13 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C.

Ravioles feuilletées aux amandes

- 60 g de pâte d'amande coupée en morceaux
- 1 blanc d'œuf
- 5 ml de rhum
- 1 pâte feuilletée (2 portions)
- Dorure : 1 jaune d'œuf

1. Mixez la pâte d'amande, le blanc d'œuf et le rhum.
2. Préparez les ravioles (cf. p 6) et garnissez-les avant de les souder
3. Dorez-les et faites-les cuire environ 13 mn dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C.

Variantes :

Raviole fromage blanc et noix de coco

Hachez 50 g de fromage blanc, 3 c. à soupe de noix de coco râpée et 1 c. à soupe de sucre.

Ravioles vanillées aux graines de pavot :

Hachez 50 g de fromage blanc, 1 c. à soupe de sucre vanillé, 1 c. à soupe de graines de pavot.