

## Mes ravioles au chocolat au cœur de pistache

Pour 4 personnes



### Ingrédients pour la pâte :

- 100 g de farine
- 20 g de chocolat en poudre
- 20 g de sucre
- 1 œuf
- 1 càc d'huile neutre

### Ingrédients pour la farce :

- 50 g de pistaches émondées non salées
- 20 g de sucre en poudre
- 1/2 blanc d'œuf

### Préparation :

Commencer par faire la pâte à ravioles : mélanger tous les ingrédients secs. Puis ajouter l'œuf et l'huile. Mélanger d'abord du bout des doigts, puis pétrir.

Pendant que la pâte repose, mettre à chauffer une grande casserole d'eau avec 2 bonnes cuillères de sucre et préparer la farce.

Dans un petit robot hachoir mixer les pistaches. Ajouter le sucre et hacher de nouveau. Perso je n'ai pas haché trop fin. Enfin ajouter le blanc d'œuf.

Étaler la pâte avec votre machine, ou au rouleau, puis la découper dans la forme que vous souhaitez, j'ai pris 2 emportes pièces cannelés ronds de diamètres différents.

Sur mes petits cercles, j'ai déposer un petit peu de pistaches, mouiller au doigt autour, puis poser dessus un grand cercle de pâte et appuyer fort afin de bien les souder.

Les mettre à cuire dans l'eau sucrée, qui doit être en train de bouillir durant 4/5mn. Bien les égoutter.

Servir chaud ou froid, avec une crème anglaise chaude ou froide.

Nath