

**Ingrédients :**

a- 200 g de farine, 9 jaunes, 10 g de sel, 1 trait d'huile  
b- blanc d'œuf  
c- appareil

**Matériels :**

Trusse, 1 pinceau, laminoir, 1 emporte pièce, écumoire, 1 calotte.

LOGIGRAMME Etapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<b>Réaliser la pâte à raviole</b>	Mélanger les ingrédients	Pâte hétérogène  Pâte élastique	Tamiser la farine, mélanger suffisamment. Replier la pâte pour avoir une texture lisse.  Laisser reposer la pâte au frais.
<b>Préparer les abaisses</b>	Passer la pâte à ravioles au laminoir le plus fin possible	La pâte adhère au laminoir	Fleurer la pâte
<b>Détailler les ravioles</b>	Détailler les ravioles à l'emporte pièce rond. Oter l'excédent de farine	Les ronds de pâte se déforme ou rétrécissent	Laisser reposer la pâte
<b>Garnir et former les ravioles</b>	Coller à l'eau ou au blanc d'œuf le pourtour de l'abaisse inférieur Déposer la garniture au centre de l'abaisse. Soudent avec la deuxième abaisse	L'appareil sort de la raviole avant cuisson Les deux abaisses se soudent difficilement	Ne pas garnir avec excès les ravioles  Excès ou manque de blanc d'œuf
<b>Marquer en cuisson les ravioles</b>	Cuire 3 à 4 mn dans de l'eau bouillante salée additionnée d'huile	La raviole gonfle et perd son appareil La raviole reste trop ferme L'appareil sort de la raviole éclatée	Bien soudent les extrémités en chassant l'air emprisonné. Manque de cuisson  Eviter de travailler la pâte et de l'étirer trop finement au risque de la fragiliser à la cuisson.

**Remarques, observations :**

aujourd'hui beaucoup de restaurants utilisent la pâte à raviole chinoise

**Dérivés, transferts**

Raviole de fois gras, de langoustines, de légumes,...