Ravioli au chocolat

Ingrédients

10

- 440 g de farine
- 250 g de fromage crémeux
- 250 g de tapenade de figues Bresc
- 200 g de myrtilles
- 60 g de poudre de cacao
- 40 g d'huile d'olive
- 25 g de purée black garlic Bresc
- 13 g de purée de gingembre Bresc
- 13 g de ras el hanout Bresc
- 5 gros œufs, battus
- 5 dl de sauce vanille
- 3 blanc d'œuf
- Sel
- Cresson

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail noir 325g

Bresc Purée de gingembre 450g

Bresc Ras el hanout Mélange d'épices 450g

Bresc Tapenade de figues 325g

Méthode de préparation

Tamiser la farine et la poudre de cacao au-dessus d'un bol à mélanger. Ajouter les œufs, l'huile d'olive et la purée d'ail noir (black garlic) et pétrir en une pâte. Laisser reposer la pâte au moins 30 minutes. Abaisser la pâte finement sur un plan de travail fariné et couvrir d'un linge humide. Mélanger le fromage crémeux avec la tapenade de figues et le ras el hanout. Diviser la pâte en 2. Sur 1 moitié de la pâte, verser des petits tas de la farce de dattes (à 6 cm les uns des autres). Badigeonner la pâte de blanc d'œuf battu autour de chaque petit tas de farce et recouvrir avec l'autre moitié de la pâte.

Bien presser la pâte pour fermer les raviolis et découper avec un emporte-pièce. Laisser reposer les raviolis 1 heure sur un linge de cuisine. Faire bouillir les raviolis quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Mélanger la purée de gingembre avec la sauce vanille et servir avec les raviolis. Décorer de cresson et de myrtilles.