

## Ravioli de céleri au jus d'orange



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

### INGREDIENTS

200 gr de ricotta  
2 oranges  
400 gr de pâtes fraîches  
8 cerneaux de noix  
2 c à s d'huile d'olive

200 gr de céleri rave  
40 gr de beurre  
noix de muscade  
thym

### MATERIEL NECESSAIRE

1 faitout

1 plaque à ravioli

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher les céleri et les couper en morceaux. Les cuire 15 min à la vapeur. Laisser refroidir.
- 2- Ecraser à la fourchette les morceaux de céleri puis ajouter la ricotta, les noix concassées, sel, poivre, noix de muscade.
- 3- Déposer une bande de pâte sur la plaque à ravioli, déposer la farce dans les trous puis refermer avec une autre bande et passer le rouleau.
- 4- Peler une orange à vif puis récupérer les quartiers. Zester l'autre orange et les blanchir. Récupérer le jus des oranges. Dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter les jus et les zestes, les quartiers, le thym assaisonner. Cuire les raviolis 4 min et les ajouter à la sauce chaude.

### CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

