

Toutes les formules indiquées pour le Macaroni, sont applicables aux Nouilles.

Pour les « Nouilles à l'Alsacienne », il est d'usage de semer dessus, quand elles sont dressées en timbale, une petite quantité de nouilles crues, sautées au beurre et tenues très croustillantes.

### RAVIOLIS

Quelle que soit la garniture qu'ils comportent, l'apprêt des raviolis est toujours le même.

Les farces décrites ci-dessous représentent les garnitures les plus usuelles.

#### Farce A.

Mélanger : 250 grammes de chair de volaille cuite, hachée finement ; 150 grammes de cervelle cuite, écrasée ; 100 grammes de fromage blanc, pressé ; 100 grammes d'épinards, blanchis, pressés et hachés ; 100 grammes de bourrache verte, blanchie ; une pincée de basilic vert ; 150 grammes de Parmesan râpé ; 2 œufs, 2 jaunes, sel, poivre et muscade.

#### Farce B.

Mélanger : 300 grammes de bœuf en daube bien cuit, froid, et haché finement ; 300 grammes d'épinards blanchis, pressés et hachés ; 150 grammes de purée de cervelle cuite ; 2 œufs entiers, sel, poivre, muscade et 40 grammes de Parmesan râpé.

#### Farce C.

Sauter au beurre 250 grammes de foies de volailles, en y ajoutant 2 échalotes hachées, une pincée de persil et une pointe d'ail écrasée. Piler finement ces foies et leur additionner successivement : 250 grammes d'épinards blanchis, rafraîchis et pressés ; 2 filets d'anchois ; 100 grammes de beurre ; 3 œufs, sel, poivre, muscade et pincée de basilic. — Passer le tout au tamis.

### Traitement des Raviolis.

On peut les faire de diverses formes en procédant ainsi :

1° Abaisser très mince un morceau de Pâte à raviolis et le détailler avec un emporte-pièce cannelé de 6 à 7 centimètres de diamètre. Mouiller les bords de chaque rond de pâte ; garnir le milieu de gros comme une petite noisette de l'une des farces ci-dessus, et plier en chausson.

2° Abaisser la pâte en long rectangle de 10 centimètres de large ; garnir de parties de farce de la grosseur d'une noix, en laissant un intervalle entre chaque partie ; mouiller les bords ; plier l'abaisse en ramenant les bords l'un sur l'autre, et détailler en demi-lune avec un emporte-pièce cannelé.

3° Faire une abaisse de pâte carrée ; la garnir de parties de farce disposées en ligne, en laissant entre chacune un intervalle de 5 centimètres. Mouiller ; recouvrir d'une seconde abaisse carrée de mêmes dimensions et détailler à la roulette en carrés de 5 à 6 centimètres de côté.

NOTA. — Généralement on emploie la Pâte à nouilles pour la préparation des raviolis, mais la véritable est une Pâte à l'eau additionnée de un décilitre d'huile par 250 grammes de farine.