

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'orties	4 poignées
viande hachée	200 grammes
poivron jaune	0.50
poivron rouge	0.50
jaune d'oeuf	1
Pâte à ravioles de 10 x 10cm	40
sel	
poivre	
Yaourt nature	250
citron	1 jus
Feuille de menthe	1 poignée

## Préparation

1. Rincer les orties. 2. Faire fondre les dés de poivron avec la viande hachée. 3. Epicer. 4. Quand la viande et les poivrons sont cuits, ajouter les orties. 5. Mixer le tout. 6. Farcir les ravioles avec 1 càc de la préparation. 7. Ajouter une goutte d'eau dans le jaune d'œuf. Cette dorure est appliquée sur les bords de la raviole pour coller les deux feuilles de pâte afin de la fermer. Veiller à bien chasser l'air de la raviole. 8. Plonger dans l'eau bouillante 5 minutes. 9. Dresser les ravioli sur une assiette avec la sauce à la menthe. 10. Décorer avec quelques feuilles de Menthe. Pour la sauce à la menthe : Mixer le yaourt avec le citron, la Menthe, le sel et le poivre.

- 
2. Idéale avec du haché de porc ou d'agneau.
-