

Les

# RAVIOLIS

du

KiKiVeuKiVienKuisiner

n° 14



# Le KiKiVeuKiVienKuisiner n° 14 sera.....



## Oyez, Oyez Braves gens,

aujourd'hui je suis porteuse d'un message important que je dois vous transmettre de la part d'une certaine

Turtle...

elle m'a chargé de

la mission

ô combien

importante de

vous livrer le

thème

du nouveau

KiKiVeuKiVien-

Kuisiner,

édition 14 !



Comme je vous l'expliquais [lors de mon dernier message](#), c'est avec force étonnement que j'ai appris, la semaine dernière, que j'avais gagné la précédente édition du KiKiVeuKiVienKuisiner n° 13 avec ma [Tarte Tatin pommes poires épicée au caramel de cidre Carpe Diem](#) (pour voir le [parlmarès du Kiki 13](#)). Je prends ainsi la suite de la Brillante et talentueuse cuisinière [Lilo](#) qui, de main de maître et avec une rapidité qui me laisse encore toute pantoise, a organisé la précédente édition. Je vous avoue que la pression est certaine, car outre les soucis logistiques, organiser l'édition 14 supposait un choix CORNELIEN : choisir une recette qui, selon la tradition du Kiki sorti tout droit du cerveau génial de la charmante [Manue](#), doit être ensuite interprétée par chacun des participants. Il faut donc une recette à la fois typique, comportant des traits caractéristiques suffisants pour permettre d'être identifiée facilement, tout en étant déclinable à souhait et, enfin, susceptible d'être adaptée aussi bien en version salée que sucrée, afin de laisser s'exprimer votre imagination culinaire sans borne, quelques soient vos préférences.

Après quelques moments de réflexion, j'ai très vite associé un mot, un seul, à cette nouvelle édition :

j'ai nommé  
**Mon ami LE RAVIOLI!!**  
Et oui!!!

Oh là, j'en vois déjà qui s'effondrent, qui pestent, râlent et se renfrognent, prêts qu'ils étaient à pâtisser une fois de plus pour une édition du KiKi...

Mais, si cela peut vous consoler un brin, sachez que cela aurait pu **être bien pire!!!**

Ecoutez plutôt ça : figuraient au palmarès de mes idées :

- la religieuse (hardos : rien que les choux et la chantilly, j'ai renoncé ;-),
- la galette de sarrasin (définitivement pas photogénique, la pauvre fut très vite éliminée),
- puis vint le cannelé (mais il limitait trop sérieusement l'imagination, notamment la forme),
- fut envisagé ensuite le pouding (vivement conseillé par la maitresse es pouding, la Charmante [Isa](#)),
- la bûche (sur les conseils de la [Be Good](#), mais je laisse ça au kiki des fêtes),
- **pour finir sur le fait qu'il fallait, pour changer, opter pour une recette salée.**

Je voulais un thème qui, comme les précédents, autorise les variations sucrées et salées, tout en donnant **une longueur d'avance au salé** (j'avais noté certains appels désespérés des becs salés ;-), [je précise, suite au commentaire d'Avital, qu'elle même avait précédemment proposé la version des Bretzels, et je m'excuse de l'avoir oubliée](#)). Et là, ma première pensée fût pour [la poule au pot](#). ... ;-)) et puis, la Turtle a convenu que ok, la poule au pot, c'était novateur, mais pas facile à adapter en version sucrée! ;-), n'est ce pas?

Alors qu'elle cherchait désespérément dans son esprit farfêlé la bonne idée, est apparue la solution : placer le choix sous les couleurs d'un pays dont les saveurs, les produits et les recettes enchantent mon palais autant qu'ils influencent ma cuisine.... [l'Italie...](#)

De fil en aiguille, le Ravioli est devenu LA recette idéale, remplissant tous les critères précités !

Afin de convaincre les plus sceptiques ;-), commençons par une petite minute culturelle (en bonne juriste que je suis, je commence par définir mon sujet).

Voici donc une petite définition du Ravioli péché chez wikipédia :

Le ravioli est un type de pâtes farcies, spécialité italienne ou niçoise, d'origine chinoise, en français on le nomme parfois raviole.

Les chinois font des raviolis qu'ils appellent jiaozi depuis des siècles, la technique a sans doute été amenée en Europe par les Italiens, au même moment que les nouilles (spaghetti en italien), et les autres pâtes alimentaires.

Les raviolis peuvent être farcis aux légumes ou à la viande ou aux deux, mais aussi au fromage. Il peut y avoir autant de recettes que d'artisans qui les confectionnent. Dans la recette niçoise, la farce est traditionnellement composée d'un mélange de daube (viande de bœuf) et de blettes finement hachées.

Les raviolis se cuisent dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Ils peuvent être servis nappés d'une sauce tomate et de fromage râpé.

Le mot vient de l'italien raviolo, forme qui peut être utilisée. Deux formes pluriels sont acceptées ravioli et raviolis.

Voilà qui est prometteur, qu'en dites vous?

Alors si on se résume :

- vous devez **faire une pâte**, que vous pourrez décliner avec toutes sortes d'ingrédients,
- **préparer une farce** dans laquelle vous pourrez intégrer tout ce que vous pouvez imaginer (sauf des trucs strictly forbidden comme de la mort aux rats, des chaussettes sales, ou que sais-je encore de franchement imangeable)
- et puis ensuite, vous pouvez **faire la forme** que vous voulez, la plus esthétique possible, la plus originale, lâchez vous!!
- il faudra ensuite **les cuire**, et là, toutes les options sont encore ouvertes : version française dans de l'eau bouillante, version chinoise à la vapeur, pourquoi pas également poêlés
- enfin, vous pouvez décliner vos raviolis seuls ou accompagnés **d'une sauce**, as you want!

Honnêtement, avouez qu'il y a matière à laisser parler son imagination!! Et pour ceux qui sont définitivement des becs sucrés, à vous de détourner la recette pour en faire un dessert! Je vous signale qu'après vérification, c'est quasiment une pratique courante dans le petit monde des marmitoniens regardez [là](#), [là](#) ou [là](#). Bon, bien sûr, il y a l'étape pâte à ravioli, mais là encore, ce qui est marrant, dans le Kiki, c'est que cela pousse à enfin se lancer dans un truc qu'on aurait pas osé faire sinon, pas vrai?

Et franchement, rien de meilleur que des raviolis faits maison, parole de Turtle flemmarde, mais gourmande!! Pour preuve, moi-même, je m'y suis déjà collée ([cliquez ici](#), pour un rappel de cet exploit).

Je suis sûre qu'après avoir tenté l'aventure vous remercerez la Turtle lol !!

**Quelques trucs et conseils de préparation :**

Pour apprendre le coup de main pour former les raviolis, je vous propose la méthode toute en images de [Chef Simon](#) et pour un pliage version chinoise, voir les conseils de Beau à la bouche [ici](#).

Pour tomber sous le charme de farces à couper le souffle, n'hésitez pas à jeter un oeil [ici](#), [ici](#) ou [là](#).

Et enfin, pour vous montrer que véritablement, toutes les innovations sont possibles, allez jeter un oeil sur cette [recette ultra originale](#)

Vous trouverez **autant de recettes de pâtes à raviolis que de cuisiniers ou presque...**

Il y a sur le net différentes versions, soit à base de farine de blé, soit de semoule de blé dur. Le nombre et la présence d'oeufs varie également.

Je vous propose **deux versions qui semblent assez classiques** :

**Pour une pâte à raviole basique :**

**Ingrédients: pour 4 personnes**

- 200 g de farine ou de semoule de blé dur
- 2 oeufs
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'eau ou de lait
- 5 g de sel
- Ingrédients pour la farce

**Marche à suivre:**

Mélanger tous les ingrédients sur un plan de travail (on fait un dôme de farine, avec un trou dans lequel on dépose les oeufs, l'huile, et le lait ou l'eau, et on mélange le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène) ou bien dans la cuve d'un robot : il faut que la pâte soit ferme mais souple, réserver

**Préparer la farce**

Pour le montage des raviolis, diviser la pâte en deux, aplatir au rouleau à pâtisserie chaque boule et couper en lanières identiques



# KiKiVeuKiVienKuisiner 14 : le Défilé des Ravioli en folie!



Déposer la moitié des lanières sur le plan fariné, répartir la farce en 28 petits tas, couvrir avec la deuxième moitié des lanières de pâte

Découper et souder chaque ravioli en pressant les bords

Cuire à l'eau bouillante, les sortir dès qu'ils sont remontés à la surface, à l'aide d'une écumoire

Réserver le temps de préparer la sauce

Dans la version précédente, il y a des oeufs, dans la version chinoise, dite des Won ton, en général, il n'y a que de la farine, de l'eau et un peu d'huile d'olive :

Pour une version chinoise sans oeufs:

**Ingrédients: toujours pour 4**

- 1,5 cs d'huile d'olive
- 250 g de farine
- 4 CS huile
- 1 pincée sel
- 10 cl eau

**Marche à suivre:**

Mettre la farine dans une jatte, ajouter l'huile, le sel, bien mélanger jusqu'à ce que cela fasse comme du sable

Ajouter l'eau petit à petit en mélangeant bien, afin d'obtenir une pâte bien homogène, qui doit être souple mais ferme

Laisser reposer 30 minutes

Pour la réalisation des ravioli, procéder comme expliqué dans la version précédente

**Les règles du jeu: (je pique un peu les termes de Lilo ;-)**

**Qui peut participer au jeu ?**

Tout le monde, que vous ayez un blog ou non.

**Comment participer au jeu ?**

Réalisez une recette selon le thème choisi, ici, «C'est lundi, c'est Ravioli» (je sais, c'était facile ... j'ai pas pu m'empêcher.. ;-).

Prenez le temps de trouver une recette qui vous plaise, que vous présenterez à l'aide d'une photo la plus belle possible, car c'est notamment en fonction d'elle que les gens votent !

Si vous avez un blog ou un site, il suffit de publier votre recette et de me faire parvenir le lien avec la photo (au format JPG, 250 x 320 pixels) que vous avez sélectionnée, en envoyant un mail à cette adresse que j'ai créé juste pour l'occasion : [kkvkvk14@neuf.fr](mailto:kkvkvk14@neuf.fr) ; Pour les personnes n'ayant pas de blogs ou de sites Internet, même chose, sans l'étape publication en ligne.

Je vous demande instamment de **tous procéder à l'envoi sur cette adresse mail de vos liens de billet et de votre photo** : c'est du respect de cette règle que découlera le bon déroulement du jeu. Bien sûr, rien ne vous interdit d'ajouter un commentaire au bas de cet article pour confirmer l'envoi de votre mail. Mais je tiens vraiment à ce que vous ne vous contentiez pas de cette étape car des erreurs sur le choix de la photo pour le billet récapitulatif ont pu avoir lieu aux éditions précédentes : en m'envoyant ladite photo nous gagnerons tous du temps, et il n'y aura pas d'erreur possible!

Je créerai, à la clôture du jeu, un billet reprenant la photo et lien vers le blog. Toutes les participations seront prises en compte. Je précise que peu importe la date d'envoi de votre participation, dans le billet récapitulatif, les participations seront classées par ordre alphabétique, en fonction du nom du blog.

**Les dates**

Vous avez jusqu'au **samedi 25 novembre 2006 minuit** pour proposer votre recette. Dès que je pourrai (normalement, si tout se passe correctement, au plus tard le lundi ou le mardi suivant), je ferai paraître un billet reprenant l'ensemble des participations. Vous pourrez dès lors voter pour les trois recettes qui vous plaisent le plus !

Alors, à présent la Turtle déclare très officiellement le KiKiveuKiVienKuisiner ouvert :

A vos marques,

....

prêts

.....

partez!

**Et surtout n'oubliez pas l'essentiel : amusez-vous et réglez-vous !!!**



*PS: Je précise à tous et à toutes que pour faire des raviolis, pas nécessaire d'investir dans une machine à pâte ou dans des moules à raviolis, un bon rouleau à pâtisserie et des emportes pièces et le tour est joué!!! N'allez pas vous ruiner pour l'occasion ou expliquer à vos chers et tendres respectifs que c'est à cause de la Turtle que vous deviez absolument laisser une note de BIP euros chez Ikéa ou autres!! je vous vois venir!!!! ;-)*



dimanche, octobre 24, 2006

Prenez une bande de cuisiniers qui ont tous un point commun, avoir eu envie, un beau jour, de créer un blog. Laissez les découvrir petit à petit qu'ils forment une vaste communauté qui partage, bavasse, commente, conseille. **Prenez, parmi eux, une Manue** qui n'a rien trouvé de mieux que de se lever un beau jour et de se dire et si on jouait? Placez la à mijoter quelques instants dans une cocotte bien chaude, et ressortez la avec un KiKiVienKiVeuKuisiner. **Faites tourner le jeu, sur feu doux, en mêlant bien**, de peur que ça n'attache aux parois de la sobriété. Devenez de plus en plus fou, ajoutez toujours plus d'ingrédients, de participants, de tout les pays, toujours plus d'idées qui font dire «mais oussk'ils vont chercher tout ça???»... Faites passer et repasser la drôle d'idée entre des mains de plus en plus expertes et diverses et tombez un jour **sur un os**.

Découvrez alors, au milieu de votre gamelle, une carapace verte et une drôle de Turtle subitement en charge de l'organisation. Placez la Turtle au Bain Marie de ses idées et obtenez un [KiKiVeuKiVienKuisiner 14 sur le Thème du Ravioli](#). Ne désespérez pas. Ne paniquez pas. Ne la Maudissez pas. Faites lui confiance...Laissez poser un petit mois, en observant. Finissez par vous lancer... Expliquez combien vous avez bataillé, étalé, râté, recommencé, pour finalement Triompher... et vous écrier «C'est bien moi qui l'ait fait»...

A ce stade, allez yeuter du côté de la Turtle. Voyez dans ses yeux l'inquiétude des premiers jours, face au calme relatif des participants. Puis, notez le sourire qui éclaire son visage au fur et à mesure qu'elle voit arriver toutes sortes de Ravioli, des sucrés, des salés, des noirs, des roses, des blancs, des verts...Attendez encore, entendez la dire «Maintenant c'est Samedi, et l'Ravioli c'est fini».... Lisez à présent la panique dans le regard de la Turtle qui voit débouler une quarantaine de participations dans les 24 dernières heures, rigolez en la voyant batailler avec les liens, les photos, les mails qui déferlent à toute allure, en continu. Attention, bouchez vous les oreilles, en prévision du moment où elle va enfin réaliser, à 2 heures du matin, que les trois quarts des photos, patiemment intégrées au billet de récap' ne sont pas au bon format ;-). Prenez là alors 5 minutes dans vos bras, réconfortants, et dites lui que les bloggeurs ne sont pas méchants, sont juste pas des pro en informatique, et puis rappelez lui combien elle est fière d'avoir 81 fous qui l'on suivie dans l'aventure... Reculez vous un peu et regardez son visage qui s'illumine à nouveau en pensant à toutes ces Mama Italiennes qui, quel que soit leur âge, leur sexe, leur amour de la Pasta, ont relevé le défi, souvent pour la toute première fois ... et pour si bien le réussir.

Et bien voilà, après un mois de réflexion et de réalisations effrénées proches de la quête du Graal de votre part, après une course poursuite contre le temps digne de Schumacher de la Turtle, je suis enfin en mesure de vous présenter ce qui sera de loin et à jamais, je le décrète solennellement, **la plus belle série de Ravioli jamais réalisée!!**

Oui, oui, Messieurs, Mesdames, installez vous **bien confortablement**, chaussez vos lunettes et préparez vous pour un doux et merveilleux **voyage au Pays du RAVIOLI !!**

Avant d'embarquer pour ce voyage culinaire gracieux, original et déroutant, je vous invite à ne pas vous contenter de regarder ce récapitulatif pour voter. Allez vous balader, en cliquant sur le nom des **81 participants**, dans leur univers, allez lire leur recette, l'histoire de sa réalisation, ses ingrédients, son aventure.... car c'est tout cela le kiki!

Enfin, je me dois, dans un souci de totale impartialité et pour satisfaire les recommandations de ce bon vieux Maître Nadjar (oui, oui, l'huissier de la Star Ac' est à mes côtés à l'instant où je vous parle ;-), de vous préciser que, parmi les participants, trois n'ont pas tout à fait respecté les consignes de la Turtle et auraient mérité un Carton Rouge : notre cher **Patrick** de La Cuisine de la Mer, **Noémie** de Mon Magimix et **Moi**, ainsi qu'**AnneE** de Station Gourmande, les trois ayant présenté une recette réalisée avec une pâte Won Ton achetée!! Oui, Mòssieur, oui, Mòdame, ils ont osé!! Rendez-vous compte, alors que les 78 autres participants ont sué sang et eau pour faire la leur !!

Oui, mais voilà, il y a eu d'abord la participation implicite de Noémie, puis Patrick s'est lancé dans un vibrant plaidoyer, visant à faire fondre mon p'tit coeur tout vert... enfin, AnneE a discrètement demandé si elle pouvait participer... et je n'ai pas osé, oui, je l'avoue je n'ai pas pu leur dire non... Alors, je m'en remets à vous, jury (*Raphie, ne bondit pas ainsi sur Patrick, enfin, on n'est pas à la star Ac' ici, ce n'est qu'un jeu!!*), c'est à vous de déterminer s'ils méritent vos votes, malgré tout, car l'essentiel, n'est-il pas que tout le monde ait participé?



dimanche, novembre 26, 2006



Avant d'embarquer pour ce voyage culinaire gracieux, original et déroutant, je vous invite à ne pas vous contenter de regarder ce récapitulatif pour voter. Allez vous balader, en cliquant sur le nom des **81 participants**, dans leur univers, allez lire leur recette, l'histoire de sa réalisation, ses ingrédients, son aventure.... car c'est tout cela le kiki!



# Et maintenant, voici le splendide ...

Retrouvez les pages correspondantes dans les (xx)

1 • 1001 Recettes, Claude Olivier et les Ravioles d'un Voyageur en Asie, Curry Jaune de poulet, façon plus casanière



12

5 • A mon humble Avis, Lisa et ses Ravioli au Confit et Cèpes et Ravioli à la purée de Haricots Verts



17

9 • Au Petit Vermicel, Anne-Cé Celle qui sortait de derrière les Fagots du Kiki (Ravioli à la Courge Butternut)



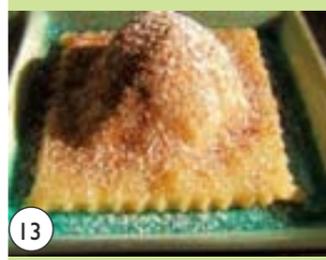
23

13 • Bichonne et ses Ravioli au Crabe, sauce hollandaise



29

2 • A Boire et à Manger, Eric et ses Ravioli de Pâte d'amande, coeur fondant au Praliné et sa Noisette grillée



13

6 • Amuses Bouches, Sylvia et ses Ravioli Chinois



18

10 • Aux Mille et Un Délices, Florianna et ses Ravioli au Saumon



24

14 • Blanc d'Oeuf, Stanislas et son Trio de Ravioli aux Letchis sur Lit de Rose



30

3 • A Doux Délice, Béré et ses Ravioli Poivrons Multicolores Ricotta et leur sauce aux Oignons Rouge, ail et ciboulette



14

7 • Anouchkaramel et ses Ravioli double



19

11 • Beau à la Bouche, Loukoum et son Ravioli liquide au Pois de Rob



25

15 • Blog du Miam Miam, Nana et ses Petites Citrouilles de Maïs à la Sauge et au Chèvre



31

4 • A Lire et à Manger, Marion et ses Ravioli au Foie Gras, Sauce aux Cèpes



16

8 • Au Beurre fondu, Shinobi et ses Ravioli Coin Coin Airellés, sauce Forestière



21

12 • Bec à Sucre et ses Ravioli Ebène Ivoire (Cacao et Chocolat blanc)



28

16 • Chez Becky et Liz, Hélène et ses Ravioli aux Petits Légumes



32

# ... Défilé des Raviolis en Folie !

Retrouvez les pages correspondantes dans les (xx)

17 • Chez Elise et ses Ravioli en Rouge et noir



33

21 • Cuisine Campagne, Lilo et ses Ravioli d'Escargot au Beurre d'Ail et d'Ortie, velouté de Shitakés



38

25 • Cuisine Métisse, Véro et ses Ravioli du Sud Ouest



46

29 • Dans la cuisine d'Audinet et ses Ravioli aux Epinards, Ricotta et Jambon fumé



52

18 • Chez Inoué, Ingrid et ses Ravioli de Noël, sauce Canneberges



34

22 • Cuisine de la mer, Patrick et ses Wonton d'araignée de mer à la mélisse



41

26 • Cuisine moi un Mouton, La sieste et ses Ravioli Suisses



48

30 • Deborahmia, Débo et ses Ravioli au Crabe et à la Coriandre



53



16



21



28



32

19 • Couverts et Découvertes, Samania et ses Bollyravioli (Curry de Crevettes)



36

23 • Cuisine et Couleurs, Irisa et ses Raviolissimo (en Curry de Ris de Veau et Morilles)



43

27 • Cuochi Di Carta, et ses Tortelli Chèvre et Potimarron



50

31 • Delicious et ses Ravioli étoilés au Butternut et fromage, Chutney d'oignons, Pesto de noix et tomates, sur Lit de purée de butternut



54

20 • Croc en Bouche, Béa et ses Ravioli au Veau, Oignons et Noix



37

24 • Cuisine et Voyage, Valérie et ses Sha Momo aux Légumes et Panir, accompagnés de Chutney de Tomates



44

28 • Dans la cuisine d'Anna et ses Pierogi au Fromage blanc, Pommes de terre et Oignons



51

32 • DelimOon, Véro et ses Choco Ravioli au Ma-ma



55

# Le splendide Défilé des Raviolis en Folie !

(suite...)

Retrouvez les pages correspondantes dans les [\(xx\)](#)

Retrouvez les pages correspondantes dans les [\(xx\)](#)

33 • Des Goûts et des couleurs, Miss Tiny et ses Funny Ravioli Iroquois



56

34 • Et si c'était bon, Mamina et ses Ravioli Fleurs



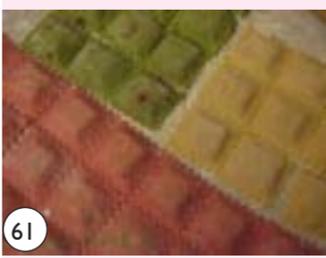
58

35 • Gluttony and Greediness, et ses Raviolis Courgettes-Ricotta à la crème de Tomate



60

36 • Gnocchi et Cie, Liliy et son Trio de Ravioli



61

37 • Guess what, Emilie et ses Ravioli aux deux Saumons



63

38 • Ici et d'ailleurs, Hafi et ses Ravioli Safran fourrés aux Crevettes et Arachides



65

39 • Instant gourmand, Mirabelle et ses Ravioli Noir, aux deux Saumons et à la Coriandre



66

40 • La Belle au Blé Dormant et ses Raviolis Chocolatés à la Banane et à la Poire, sans blé, sans lait



67

41 • La cerise sur le gâteau, Cerise et ses Ravioli frits Chèvre Miel



68

42 • La Cuisine de Caco et ses Ravioli Blettes Ricotta



69

43 • La cuisine de Fabien et ses Ravioli «dipinti» di patate e caciocavallo con salsa al peperone rosso



70

44 • La Popotte de Manue et ses Ravioli aux Girolles



71

45 • La Soupe à la fille, Ringo Churros et ses Ravioli de Polenta-Parmesan au Boudin et sirop Pommes-Poires caramélisées



72

46 • Le blog sur le plat, Clem et ses Ravioli au Jambon sec, Tomates séchées, Basilic et Mozzarella



73

47 • Le Petit Monde Elfique, Elfe et ses Ravioli Thon Feta en Habit de Potiron



75

48 • Le Placard d'Elle, Marie T et sa Dérive de Ravioli aux Pommes sur Mer de Cannelle



76

49 • Les Bonheurs de Prawn et ses Pierojki à la Crème de Marrons et au Citron



78

50 • Les Bonheurs de Senga et ses Ravioli d'Automne aux Couleurs d'Italie



79

51 • Les Délices de Manon, Kashyle et ses Ravioli au Saint Félicien, Brisures de Noix et Estragon



81

52 • Les Délices du Kerala, Charline et ses Ravioli Bonbons de Foie Gras au Confit d'Oignon Rouge et Gingembre, Soupe Courge, Muscade / Châtaigne/ Miel



82

53 • Les Gourmandises des P'tites Blogueuses, Virginie et ses Pâtes Oreillers fourrage Fraises, sauce Vanille



84

54 • Les Gourmandises d'Isa et ses Ravioli au Fromage de Chèvre et Shitakee sur spaghetti de Courgettes et jus de veau



86

55 • Les Mains dans l'Plat, P'tit Bouchon et ses Ravioli fourrés à la Pâte d'Amande Chocolat/ Vanille, Sauce Chocolat Blanc



88

56 • Les Nectars de Maya et ses Ravioli Safranés Brocolis Poisson



89

57 • Les Sucrieries de Bulle, Bullesucre et ses Ravioli Poire Fromage et Vanille



90

58 • Ma cuisine est verte, Melle Gudule et ses Ravis au Lit (Maroille/Courge et Topi/Roquefort)



91

59 • Mais pourquoi est ce que... Doriann et ses Ravioli Sucrés pas Raisonables du Tout



92

60 • Manou dans sa cuisine, Prestopepito et ses Ravioli à la fondue de Poireau saumonée



93

61 • Mes essais dans la cuisine, Soizic et ses Ravioli tout Classiques mais Délicieux



94

62 • Mes idées nocturnes Agnès et ses Ravioli Chinois au Poulet et Celeri



96

63 • Mon Magimix et Moi, Noémie et ses Tortellini au Pesto



97

64 • MyDaBlog et ses Ravioli fourrés à la Crème Pâtissière, nappés de Crème Anglaise Chocolat/praliné



98

# Le splendide Défilé des Raviolis en Folie !

(... et fin)

Retrouvez les pages correspondantes dans les xx

65 • Omo Chakir et ses Ravioli coeurs, Epinards et Ricotta, Poisson pané aux amandes à la sauce verte



99

69 • Pom Pom Pidou, Mistery Rose et ses Ravioli d'une Daimgue



106

70 • Popotte Mania, Cocotte en chocolat et ses Ravioli simplissimes mais régressifs



107

66 • Passion Fusion, Stéphane et ses Zebraviolis Rose, Noir, Blanc, Zébrés, Ecrevisse, Canard, Prune



101

71 • Sahten, Salwa et ses Ravioli Verts à la Carotte



109

67 • Pastèque Porridge et Pita, Milly et ses Ravioli Crevette à la Vapeur, Chine



103

72 • Sous la Hotte de Bergamote et ses Ravioli Pâte de Chocolat, Frangipane de Pistache



110

68 • Petite recette entre amis et les Ravioli maison au Mascarpone, Tomates mi-séchées et Jambon sec



104

73 • Station Gourmande, AnneE et ses Ravioli Demi-Lunes au Butternut, sauce à la noisette



111

74 • Supertouillette et ses Ravioli à la Courge sauce aux Noix



112

75 • The Froggies kitchen, Mily et ses Ravioli Safran Crevettes



114

76 • Tiloucuisine et ses Ravioli du... Samedi (Bolognaise, Cèpes et Tomates confites)



115

77 • Tours et Tartines, Mitsuko et ses Ravioli spécial Thanksgiving (potimarron/ marron et beurre de sauge, noix de pecan grillées)



116

78 • Un Dimanche à la Campagne, Gracianne et ses Ravioli All the Way from China (jiaozi)



117

79 • Une Fille en Chocolat et ses Ravioli aux Poires sauce Epicée



119

80 • Very Easy Kitchen et ses Ravioli Sibériens, les Pelmenis



120

81 • Viagiodinozze, Jojo et ses Ravioli di Zucca



121

## Et maintenant le vote !

Le vote devait se faire, comme à la précédente édition de [Lilo](#) grâce à un formulaire automatique, mis en place par son compagnon . Finalement, le système de vote ne fonctionne pas, à cause des nouveaux mécanismes antispam. Je vous demande donc de voter dans la zone de commentaire

**Vous avez jusqu'à Vendredi soir 21 heures, pour voter, après c'est terminé!**

### Comment voter ?

Saisissez votre pseudo (les votes anonymes ne seront pas pris en compte), ainsi que vos choix : vous pouvez sélectionner de 1 à 3 recettes. Trois points seront attribués au choix n°1, deux points au choix n°2 et un point au choix n°3. Par ailleurs, je vous remercie de ne pas voter trois fois pour la même recette.

Merci encore à tous et désolée pour ce contretemps, que nous ne pouvions, hélas, vraiment pas prévoir, car cela marchait encore il y a peu...Allez, que la fête continue et que le meilleur gagne ;-) !!