RAVIOLES AU COMTÉ 12 MOIS D'AFFINAGE, *crème de petits pois, allumettes de bacon et oignons frits*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		2	45 MIN	30 MIN

INGRÉDIENTS

- **300 g de ravioles au comté 12 mois d'affinage Saint Jean**
- 1 kg de petits pois ou 320gr de petits pois frais
- 800ml d'eau + eau gelée ou eau avec des glaçons
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 65 g de bacon
- 1 oignon
- Beurre
- Farine
- Lait
- Sel
- Poivre

RECETTE

Préparation

Préparer les oignons frits :

- Éplucher l'oignon et couper le en 2. Réserver une moitié puis couper en rondelles de 3 mm environ l'autre moitié. Désolidariser les rondelles d'oignon en les conservant intacts.
- Dans un récipient verser du lait puis dans un autre récipient, mélanger la farine avec une pincée de sel. Tremper les anneaux d'oignon dans le lait rapidement puis dans la farine.
- Dans une petite casserole, faire chauffer l'huile puis frire les oignons dans l'huile chaude. Une fois les oignons bien dorés, les déposer sur du papier absorbant. Éponger l'huile et écraser les oignons pour en faire de petits morceaux.

Préparer la crème de petit pois :

- Ecosser les petits pois. Réserver dans un bol.
- Découper finement la reste de l'oignon. Dans une casserole, faire fondre du beurre (10g) puis faire revenir l'oignon coupé jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Réserver dans un bol. Mettre l'eau dans la casserole et la porter à ébullition. Verser les petits pois frais et les laisser cuire 20 minutes.
- Préparer un bol d'eau froide avec des glaçons pour fixer la couleur des petits pois.
- A la fin du temps, avec une écumoire, extraire les petits pois de l'eau et les plonger dans l'eau glacés. Réserver des petits pois entiers pour la présentation puis mixer le reste avec les oignons, la crème, sel et poivre, à l'aide d'un bras mixeur (si besoin rajouter un peu d'eau pour assouplir la crème). Passer la crème au chinois. Réserver.

Préparer le bacon grillé.

- Dans une poêle chaude, faire griller les tranches de bacon. Quand elles deviennent colorées, sorter les tranches et les découper en fines allumettes. Réserver dans un bol.
- Cuire les ravioles du dauphiné comté 12 mois Saint Jean dans une eau frémissante.
- Dans une assiette creuse déposer 3 cuillères de crème de petits pois, les ravioles, ajouter les petits pois entiers, les allumettes de bacon et les oignons frits. Servir immédiatement.