

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®

DEPUIS 1935

RAVIOLES DU DAUPHINE AU BASILIC, NOIX DU DAUPHINE & POIREAU

Préparation : 30mn

Cuisson : 20mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 petite botte de basilic
- 1 sachet de 500g de Ravioles du Dauphiné Label Rouge surgelées
- 100g de beurre
- 1 échalote
- 10cl de vin blanc
- 10cl de vinaigre
- 1 poireau
- 250g de champignons de Paris
- Huile d'arachide
- Sel, Poivre
- 100g de noix du Dauphiné décortiquées

Préparation :

Laver le poireau puis couper le blanc en tronçons de 2 cm. Emincer très finement le vert et le frire dans de l'huile à 180°C pendant 3 min. Laver les champignons, ôter le pied puis le couper en 2. Faire revenir à couvert à feu vif avec une noix de beurre.

Faire revenir dans une casserole l'échalote ciselée avec le vin blanc et le vinaigre, cuire jusqu'à totale évaporation puis ajouter le beurre en morceau. Fouetter hors du feu. Une fois le beurre fondu ajouter le basilic haché puis mixer longuement.

Cuire les tronçons de poireau avec un filet d'huile dans une poêle. Terminer la cuisson avec une noix de beurre et un filet d'eau. Couvrir immédiatement et cuire 2 min.

Cuire les ravioles 1 minute dans une eau frémissante.

Dans une assiette creuse, déposer les ravioles, ajouter des éclats de noix du Dauphiné, des tronçons de poireau et les champignons. Garnir de sauce puis servir immédiatement.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR