

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®


DEPUIS 1935

RAVIOLI AUX 4 FROMAGES FRITS, PETITE SAUCE TOMATES CUISINEES AUX HERBES DE PROVENCE

Préparation : 60mn

Cuisson : 45mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de ravioli aux 4 fromages Saint Jean
- 600g de tomates fraîches
- 80g de mélange de carottes, oignon, céleri, ail
- 30g de lardons salés
- 5cl d'huile d'olive 
- 1 bouquet garni thym et laurier
- 1 botte de basilic
- 1l d'huile de friture

Préparation :

Réaliser la sauce tomate maison : faire suer le mélange de légumes taillés en brunoise et les lardons dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates pelées et coupées en morceaux et le bouquet garni, puis laisser cuire 45mn. Passer au chinois sans mixer pour conserver la belle couleur rouge.

Faire chauffer la friteuse à 160°C.

Frir les ravioli directement, 12 par 12 afin de conserver la chaleur de l'huile et obtenir des raviolis bien soufflés. Egoutter sur un papier absorbant.

Servir les ravioli frits accompagnés de la sauce tomate agrémentée de basilic ciselé.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR