

PÂTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®


DEPUIS 1935

RAVIOLI AU GORGONZOLA ET JAMBON CRU, CREME DE COURGETTE ET EMULSION DE THYM.

Préparation : 30mn

Cuisson : 20mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de ravioli gorgonzola et jambon cru Saint Jean
- 2 belles courgettes bien vertes et une poignée de pousses d'épinards
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- 5cl de d'huile d'olive 
- 30cl de lait entier
- 2 branches de thym frais
- 1 petit fromage de chèvre sec à râper
- Quelques herbes fraîches de saison

Préparation :

Peler et épépiner les courgettes et les plonger dans de l'eau bouillante salée en les mouillant jusqu' à hauteur. Cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Egoutter et passer au blender avec la poignée d'épinards et le mascarpone. Réserver au chaud.

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le thym frais et un peu d'huile d'olive sans arriver jusqu'à l'ébullition.

Cuire les ravioli gorgonzola et jambon cru Saint Jean : porter une grande casserole d'eau à ébullition avec deux cuillères à café de gros sel. Dès que l'eau arrive à légère ébullition, plonger les ravioli et compter 4 mn de cuisson. Egoutter à l'aide d'une écumoire, huiler légèrement.

Pour le dressage, disposer à l'aide d'un cercle un peu de crème de courgette au centre de l'assiette. Conserver le cercle pour pouvoir disposer les ravioli gorgonzola et jambon cru Saint Jean. Râper un peu de fromage de chèvre sur le pourtour et décorer d'herbes fraîches éventuellement concassées.

Emulsionner le lait chauffé avec un mixeur pour le faire mousser. Attendre quelques secondes que la mousse se stabilise et déposer celle-ci au centre de l'assiette. Servir sans tarder.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR