

PASTIER FRANÇAIS

**SAINT-JEAN®**


DEPUIS 1935

## RAVIOLI AUX 4 FROMAGES SAUTÉS AUX SHIITAKES, POMME DE TERRE ECRASÉE ET POUSSES DE ROQUETTE

**Préparation : 30mn**

**Cuisson : 25mn**

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de ravioli 4 fromages Saint Jean
- 200g de pommes de terre
- 30g de beurre
- 150g de shiitakes frais
- 1 botte de roquette
- 3cl d'huile d'olive 
- 20 g de beurre frais
- 1 branche de thym frais
- Pour le décor : tomate séchée et parmesan, vinaigre balsamique

### Préparation :

Faire cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux de 3 cm environ, dans une casserole avec de l'eau froide légèrement salée et la branche de thym, pendant environ vingt minutes. Pendant ce temps, laver rapidement les champignons shiitakes et la botte de roquette. Couper les shiitakes en quartiers. Couper les tomates séchées en morceaux pour le décor et râper le parmesan. Egoutter les pommes de terre et enlever la branche de thym. Ecraser à l'aide d'une fourchette en ajoutant 20g de beurre. Garder au chaud.

Pendant ce temps, cuire les ravioli 4 fromages 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 4mn de cuisson. Egoutter délicatement à l'aide d'une écumoire, asperger légèrement d'huile d'olive.

Pendant ce temps, poêler rapidement les champignons à l'huile d'olive et le restant de beurre. Saler, poivrer.

Pour le dressage, réaliser deux jolies quenelles de pomme de terre, et disposer autour les ravioli, ajouter les champignons, la roquette et les tomates coupées. Finaliser à votre guise avec le parmesan et éventuellement une touche de vinaigre balsamique. Servir sans attendre.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

**WWW.SAINT-JEAN.FR**