

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®


DEPUIS 1935

RAVIOLI AUX GIROLLES PERSILLÉES CHANTERELLES ET PURÉE DE POTIMARRON, COPEAUX D'OSSAU IRATY

Préparation : 1h

Cuisson : 35mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de ravioli aux girolles persillées Saint Jean
- 250g de chanterelles ou girolles, triées et nettoyées
- ¼ de fromage d'Ossau Iraty
- 1 petit potimarron ou 250g de purée déjà prête.
- 1 càs de crème épaisse
- Huile d'olive  et beurre
- 1 poignée de pousses d'épinards

Préparation :

Dans un premier temps, réaliser la purée de potimarron en coupant le potimarron en deux. Retirer les graines et couper en petits morceaux. (pas besoin de l'éplucher) Mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée durant 25 mn. Une fois cuit, mixer à l'aide d'un blender à ajoutant la crème épaisse.

Ensuite, faire sauter les chanterelles à l'huile d'olive, la coloration doit être blonde, et ensuite ajouter une noix de beurre pour les faire briller.

Cuire les ravioli à l'eau bouillante salée durant 4 mn, égoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.

Pour le dressage, mettre un peu de purée de potimarron au fond de chaque assiette (creuse de préférence) ainsi qu'un peu de pousses d'épinards, disposer les ravioli dessus et les chanterelles.

Vous pouvez ajouter quelques herbes fraîches (thym frais, ciboulette, cerfeuil par exemple).

Déguster sans tarder.

ENCORE PLUS DE RECETTES, ATELIER PASTRO ET SOIRÉES PASTRO SUR

WWW.SAINT-JEAN.FR