

PASTIER FRANÇAIS

SAINT-JEAN®

DEPUIS 1935

RAVIOLI AU JAMBON SUPÉRIEUR ET CRÈME DE FOURME D'AMBERT, CÈPES SAUTÉS

Préparation : 35mn

Cuisson : 18mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 sachet de ravioli jambon supérieur Saint Jean
- 100g de fourme d'Ambert
- 150g de crème fleurette
- 20cl de bouillon de volaille
- 200g de cèpes en tranches
- 1 poignée de pousses d'épinards

Préparation :

Dans un premier temps, réaliser la crème de fourme d'Ambert, en mettant ensemble dans une petite casserole, la fourme, la crème et le bouillon de volaille. Faire bouillir et cuire à feu doux durant 10 mn pour que le mélange épaississe. Mixer au mixer à main et réserver au chaud.

Ensuite, faire sauter les tranches de cèpes 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 pousses d'épinards au fond de chaque assiette (creuse de préférence), disposer les ravioli dessus et napper de crème de fourme. Ajouter les tranches de cèpes et 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