

## RAVIOLI AU JAMBON SUPÉRIEUR, ŒUF MOLLET, SAUCE CRÉMEUSE À LA MUSCADE ET COPEAUX DE COMTÉ

**Préparation : 25mn**

**Cuisson : 15mn**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 sachet de ravioli au jambon supérieur Saint Jean
- 5 œufs de taille moyenne
- 4 tranches de jambon supérieur en chiffonnade
- 50cl de crème fleurette
- 1 noix de muscade à râper
- 80g de comté
- 5cl d'huile d'olive Richard
- Des herbes fraîches pour le décor

**Préparation :**

Préchauffer votre four à 150°C.

Débuter par la cuisson des œufs mollets : plonger les œufs dans de l'eau bouillante durant 5 mn 30s . Rafraîchir immédiatement puis écaler les œufs délicatement car le jaune est coulant à l'intérieur. Réserver à température ambiante.

Faire réduire la crème dans une casserole avec un peu de muscade râpée et une pincée de sel. Réserver au chaud.

Pendant ce temps, cuire les ravioli au jambon supérieur 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 délicatement à l'aide d'une écumoire et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Réunir les ingrédients dans une casserole, en débutant par les ravioli Saint Jean. Disposer ensuite le jambon blanc en chiffonnade ainsi que les œufs mollets. Verser la crème réduite et râper le comté.

Passer au four 5 mn pour réchauffer et faire fondre le fromage. Décorer avec les herbes et servir bien chaud.