

RAVIOLES AUX TRUFFES *et crème de chou-fleur*

 Entrée

 Ravioles

 N. portions
4

 Préparation
15

 Cuisson
25



INGRÉDIENTS

- 8 plaques de ravioles aux truffes Saint Jean
- un demi chou-fleur
- 5cl de crème liquide
- 20g d noisettes
- 1 branche de cerfeuil
- Gros sel
- Sel/Poivre

RECETTE PRÉPARATION

Cuire le demi chou-fleur à l'eau salée pendant 20-25min

Mixer avec 5cl de crème liquide, ajuster la texture avec de l'eau de cuisson. Assaisonner avec du sel et du poivre

Concasser et torréfier les noisettes

Laver et effeuiller le cerfeuil

Pocher les ravioles 1 minute dans une grande quantité d'eau frémissante puis les égoutter à l'aide d'une écumoire

Dans une assiette verser la crème de chou-fleur (tiède ou froide). Déposer les ravioles aux truffes. Parsemer de morceaux de noisettes torréfiées et de cerfeuil...

Déguster !