

# RAVIOLES POÊLÉES *au jambon Bayonne*

 Entrée

 Ravioles

 N. portions  
4

 Préparation  
20 MIN

 Cuisson  
5 MIN



## INGRÉDIENTS

- 300 g de ravioles à poêler 3 fromages
- 1 oignon blanc 1 cuillère à soupe de crème épaisse
- 100g de jambon Bayonne
- 10 cl de vin blanc
- 25 cl de crème liquide
- 10 cl d'huile de colza
- Sel, poivre

## RECETTE PRÉPARATION

Tailler le jambon en gros morceaux.

Sécher une tranche fine au four à 100°C et réduire en poudre.

Emincer l'oignon, colorer au sautoir avec les morceaux de jambon. Déglacer au vin blanc. Mouiller à la crème en cuire 5 minutes. Passer au chinois.

Mettre en siphon et gazer 2 fois.

Poêler les ravioles à l'huile chaude, assaisonner.

Dresser les ravioles poêlées ajouter le siphon jambon et la poudre.