

RAVIOLI TOMATES CONFITES ROMARIN BIO

et crème de fourme d'ambert, cèpes sautés



Plat



Pâtes fraîches



N^o. portions
4



Préparation
35 MIN



Cuisson
18 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de ravioli Tomates confites romarin BIO Saint Jean
- 100 gr de fourme d'Ambert
- 150 gr de crème fleurette
- 20 cl de bouillon de volaille
- 200 gr de cèpes en tranches
- 1 poignée de pousses d'épinards

RECETTE 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.