RAVIOLES EMMENTAL BIO *et crème de chou-fleur*

Entrée | Ravioles | Nb. portions 4 | Préparation 15 | Cuisson 25



INGRÉDIENTS

- **8 plaques de ravioles Emmental Bio Saint Jean**
- un demi chou-fleur
- 5cl de crème liquide
- 20g de noisettes
- 1 branche de cerfeuil
- gros sel
- sel / poivre

RECETTE

Préparation

- Cuire le demi chou-fleur à l'eau salée pendant 20 à 25 minutes.
- 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 !