CROUSTILLANT DE RAVIOLES AU REBLOCHON, *jambon cru, crème de reblochon et pommes granny smith*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	40 MIN	10 MIN

INGRÉDIENTS

- **1 barquette 4 plaques de Ravioles au Reblochon Saint Jean**
- 5 tranches de jambon cru
- 1/4 reblochon
- 170g de crème fleurette
- 1 pomme granny
- Huile de raisin

Damien Brisset, Œnologue chez Ferraton, nous partage son accord mets et vin

*« **Notre St Péray « Le Mialan »** offre une vivacité typique de son terroir nord Rhodanien, qui fait ressortir ici tous les arômes des fromages savoyards, ainsi que du jambon cru. Onctueux et crémeux, avec un léger goût de noisette, le reblochon se retrouve parfaitement dans ce vin à la bouche généreuse et aux notes de fruits à coques, typiques du cépage Marsanne »*

RECETTE

Préparation de la crème de reblochon

- Retirer la peau du Reblochon puis couper le cœur en dés.
- Dans une casserole, faire fondre les morceaux de Reblochon avec 85g de crème. Poivrer.
- Après cuisson ajouter les 85g de crème restant.
- Mettre au frais pendant au moins 3 heures.
- À l'aide d'un batteur électrique, monter la crème en chantilly. Verser dans une poche à douille.

Préparation des plaques croustillantes

- Diviser les plaques en 2 dans le sens de la longueur.
- Dans une poêle avec de l'huile chaude, frire les demi-plaques de ravioles jusqu'à obtenir une belle coloration, environ 1 min.
- Réserver sur un papier absorbant.

Pour le dressage

Découper les tranches de jambon cru au format de la plaque, utiliser les chutes pour le dressage.

Découper la pomme granny en fines lamelles/petits bâtonnets.

Déposer une plaque de ravioles dans une assiette plate, tapisser la plaque de crème de reblochon, ajouter une tranche de jambon cru et répéter l'opération. Sur la dernière plaque, ajouter des petites touches de crème de reblochon, tourner les chutes de jambon cru en rose et placer les lamelles de pomme granny smith. Accompagner d'une salade verte.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec

ASTUCE

- Mettre les ravioles 10 minutes au congélateur pour faciliter la découpe des plaques de ravioles.
- Pour empêcher l'oxydation de la pommes, faire tremper les lamelles de pommes 3/5 minutes dans un bol d'eau froide avec l'équivalent d'une cuillère à soupe de citron.