RAVIOLES À L'EMMENTAL BIO, *Crème brûlée, noix et jambon cru*

Entrée	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	15	45



INGRÉDIENTS

- **2 plaques de ravioles à l'Emmental Bio**
- 4 jaune d'œufs
- 20 cl de crème fleurette
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 3 tranches de jambon cru
- Une dizaine de noix
- Sel et poivre
- Muscade moulue

RECETTE

Préparation

- Découper le jambon cru en lanières puis casser les noix et les écraser grossièrement à la main ou à l'aide d'un mortier.
- Fouetter les jaunes d'œufs puis ajouter le lait. Battre à nouveau et rajouter la crème fleurette. Bien mélanger, saler, poivrer puis ajouter une petite pincée de noix de muscade moulue. Réserver.
- Disposer quelques lanières de jambon cru, quelques morceaux de noix puis rajouter une demi plaque de ravioles à l'Emmental. Disposer à nouveau sur les ravioles du jambon cru et des noix concassées puis recouvrir enfin avec l'appareil à crème brûlée.
- Enfourner les ramequins sur une plaque perforée ou une grille de cuisson pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 100°C. Servir dès la sortie du four.

ASTUCE

Avant d'enfourner, saupoudrer la crème brûlée de parmesan râpé et de quelques herbes fraîches ciselées.