RAVIOLE COMTÉ AOP 12 MOIS *et fondue de poireaux*

Plat

Ravioles



INGRÉDIENTS

- **2 barquettes (6 plaques) de ravioles Comté AOP 12 mois Saint Jean**
- 30g de beurre
- 2 poireaux
- 15 cL de crème
- 1 càs d'huile de noix
- Quelques noix
- Sel, poivre
- 30g de fourme d'Ambert (facultatif)

RECETTE

Préparation des chips de fourme

- Préchauffer le four à 200°C.
- Couper la fourme en dés.
- Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, répartir les dés de fourme pour former grossièrement 2 disques (le fromage va fondre et s'étaler).
- Cuire au four 10 minutes : le fromage doit fondre et colorer légèrement.
- Laisser refroidir avant de les décoller : les tuiles vont se solidifier en refroidissement. Réserver.

Préparation de la fondue de poireau

- Retirer les feuilles abimées du poireau. Le couper en 2 dans le sens de la longueur et bien le laver. Emincer le poireau.
- Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Ajouter les poireaux et cuire à couvert à feu moyen pendant 25 à 30 min. Si besoin ajouter 1 ou 2 càs d'eau en cours de cuisson : le poireau ne doit ni accrocher ni colorer.
- Ajouter la crème, saler et poivrer. Réserver au chaud.

Préparation des ravioles

- Faire chauffer un grand volume d'eau dans une casserole.
- Quand l'eau frémit, ajouter les ravioles (seulement 2 à 3 plaques à la fois) et cuire 1 minute à frémissement.
- Prélever avec une écumoire et débarrasser dans un saladier. Ajouter l'huile de noix et mélanger.

Le dressage

- Répartir la fondue de poireaux dans les assiettes. Ajouter les ravioles sur la fondue.
- Concasser les noix et les répartir. Finir par la chips de fourme.
- Servir immédiatement.