# RAVIOLES COMTÉ AOP 12 MOIS, *velouté de céleri rave et pomme*

Plat | Ravioles | Nb. portions: 3 | Préparation: 35MIN | Cuisson: 25MIN



## INGRÉDIENTS

- **2 barquettes (6 plaques) de Ravioles Comté AOP 12 mois SAINT JEAN**
- 20g de beurre
- ½ boule de céleri rave (300g)
- 300mL de bouillon de légume (facultatif)
- 10cL de crème liquide
- 1 grosse pomme (200g)
- 100g de chiffonnade de jambon cru
- Quelques noisettes concassées
- 1 càs d'huile de noisette

## RECETTE

### Préparation du velouté de céleri

- Eplucher et couper en gros cubes le céleri.
- Dans une casserole, le faire suer dans le beurre pendant 10 min en remuant régulièrement.
- Pendant ce temps, couper et épépiner la pomme. Garder la peau pour donner une belle coloration au velouté. Réserver un quartier pour le service : l'émincer finement.
- Ajouter la pomme au céleri et couvrir au ¾ avec le bouillon de légumes.
- Laisser mijoter à couvert pendant 20 min : le céleri doit être tendre.
- Ajouter la crème et mixer. Réserver.

### Préparation des ravioles et dressage

- 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.
- Pendant ce temps, répartir le velouté de céléri dans des assiettes creuses.
- Prélever les ravioles avec une écumoire et les ajouter directement sur le velouté.
- Parsemer de noisettes, de tranches de pommes et verser un filet d'huile de noisette.
- Servir immédiatement, accompagné de la chiffonnade de jambon cru.