GRANDES RAVIOLES BEAUFORT AOP *Salade de fenouil à la noisette*

Entrée | *Pâtes farcies* | *Nb. portions* 4 | *Préparation* 20MIN | *Cuisson* 5MIN

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de grandes ravioles AOP Saint Jean**
- 1 Fenouil (300g environ)
- 100 g de raisins
- 2 càs d'huile de noisette
- 1 càs de condiment balsamique blanc
- 30 g de noisettes

RECETTE

Préparation de la salade de fenouil

- Dans un saladier, mélanger l'huile de noisette et le balsamique blanc. Saler.
- Laver le fenouil. Retirer le plumet et le conserver pour le dressage éventuellement. Couper le fenouil en deux. L'émincer finement (2mm) à la mandoline et l'ajouter dans le saladier. Bien mélanger pour s'enrobe de sauce. Réserver au frais.
- Si possible, le laisser mariner 1h : cela va l'attendrir et adoucir son goût.
- Laver les raisins et les couper en 2. Les ajouter à la salade de fenouil juste avant de servir.

Préparation des noisettes

- Dans un poêle, faire torréfier les noisettes à feu moyen pendant 5 min en remuant régulièrement : les noisettes doivent légèrement colorer et leur peau se craqueler.
- Retirer la peau en frottant les doigts.
- Les couper en 2.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les grandes ravioles et cuire 5 minutes.
- Prélever avec une écumoire

Dressage

- Répartir la salade de fenouil dans les assiettes.
- Ajouter les pâtes fraîches puis répartir les noisettes.
- Décorer éventuellement avec les plumets du fenouil.
- Servir immédiatement.