GRANDES RAVIOLES LANGOUSTINES *à l'armoricaine*

Plat	Pâtes farcies	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		2	25MIN	15MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de sachet de GRANDES RAVIOLES LANGOUSTINE**
- 1 échalote
- 2 branches de céleri
- 20g de beurre
- 1 càc de farine
- 1 boite de tomate concassée (380g)
- 3cL de pastis
- ½ càc d'anis (graines)
- Sel

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation de la sauce

- Ciseler l'échalote.
- Laver et couper en tronçons le céleri branches. Réserver quelques feuilles pour la finition (facultatif).
- Dans une poêle, faire suer l'échalote, le céleri et l'anis dans le beurre pendant 5 min. Saler.
- Ajouter la farine et mélanger.
- Déglacer avec le pastis puis ajouter les tomates concassées.
- Laisser mijoter le temps de cuire les pâtes.

Cuisson des pâtes et des légumes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 6 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Ajouter les pâtes à la sauce. Mélanger.
- Ajouter quelques feuilles de céleri ciselées (facultatif).
- Servir immédiatement.