

GRANDES RAVIOLES LANGOUSTINES *à l'armoricaine*

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



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **GRANDES RAVIOLES LANGOUSTINE**
- 1 échalote
- 2 branches de céleri
- 20g de beurre
- 1 càc de farine
- 1 boîte 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.