RAVIOLES CHÈVRE *crème de thym et lard*

Plat | Ravioles | Nb. portions 2 | Préparation 25MIN | Cuisson 20MIN



INGRÉDIENTS

- **1 barquette de ravioles chèvre Saint Jean**
- 150g de crème liquide
- 1 brin de thym
- 2 tranches fines de lard
- Sel, poivre

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation de la crème de thym

- Dans une casserole, faire chauffer la crème avec le thym. Saler , poivrer.
- A frémissement, retirer du feu, couvrir et laisser infuser 15 min minimum.
- Filtrer et rectifier l'assaisonnement. Maintenir au chaud.

Préparation du lard

- Disposer les tranches sur une plaques allant au four. Enfourner 15 min à 180°C.
- Débarrasser sur du papier absorbant et absorber au maximum le gras résiduel.
  NB : fonctionne également dans une poêle à sec.

Préparation des ravioles

- Faire chauffer un volume d'eau.
- Ajouter les ravioles et cuire 1 minute à frémissement.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Dresser les ravioles dans l'assiette.
- Arroser de crème et mélanger brièvement.
- Disposer le lard croustillant.

ASTUCE

Variante : arroser d'un trait de miel liquide en finition