RAVIOLES À POÊLER AU CHÈVRE AFFINÉ *façon salade César au poulet pané*

Plat	Ravioles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	25MIN	15MIN



INGRÉDIENTS

- **310g de ravioles à poêler au chèvre affiné ciboulette Saint Jean**
- 1 laitue romaine
- 2 blancs de poulet (300g environ)
- 1 càs de farine
- Huile
- Sel, poivre

Pour la sauce césar :

- 2 jaunes d’œufs frais
- 40 g de parmesan râpé
- le jus d’un demi-citron
- 1 càc de sauce Worcestershire
- 9 cl huile de tournesol ou colza

RECETTE

Préparation

Préparation du poulet

- Rouler légèrement dans la farine les morceaux de poulet : cela permettra d'avoir une viande plus croustillante sans la dessécher.
- Faire chauffer dans une poêle à feu moyen, ajouter 2 càs d'huile et y faire déposer les morceaux de poulet. Saler et poivrer.
- Quand la première face est bien dorée, les retourner pour les faire colorer sur l'autre face. Saler et poivrer.

Préparation de la sauce

- Mélanger dans un saladier tous les ingrédients sauf l'huile.
- Incorporer l'huile en filet, tout en fouettant pour émulsionner.

Préparation des ravioles

- Régler la température de la friteuse à 160°C.
- Plonger les ravioles à poêler et les laisser cuire 2 minutes, en remuant si besoin. Selon la taille de la friteuse, il est conseillé de cuire les ravioles en plusieurs fois.
- Débarasser sur du papier absorbant.

dressage

- Répartir la salade dans les assiettes.
- Découper les morceaux de poulet en lanières de 1.5 cm d'épaisseur et les répartir dans les assiettes.
- Ajouter les ravioles frites.
- Arroser de sauce césar.