RAVIOLES À POÊLER 3 FROMAGES *flamiche poireau*

Plat | Ravioles | Nb. portions 4 | Préparation 40 | Cuisson 25



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Ravioles à poêler 3 fromages Saint Jean**
- 1 gros poireau
- 75 g d'allumettes de lardons
- 60 g d'emmental râpé
- 10 cl de crème liquide
- Poivre

Pour la pâte briochée :

- 300 g de farine
- 15 cl de lait
- 60 g de beurre mou ou de margarine
- 7 g de levure de boulanger sèche ou 10g de fraîche
- 7 g de sel fin

RECETTE

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA PÂTE BRIOCHÉE

- Dans un saladier, réunir le beurre mou, la farine, la lait tiède, le sel et la levure.
- Pétrir pendant 5 minutes, à la main ou à l'aide d'une machine, jusqu'à obtenir une boule homogène et lisse.
- Etaler la pâte dans un moule à tarte.
- Couvrir et laisser lever 1h à 1h30.

PRÉPARATION DU POIREAU

- Laver et émincer le poireau.
- Cuire à la vapeur pendant 20 minutes.

ASSEMBLAGE DE LA FLAMICHE

- Préchauffer le four à 200°C.
- Répartir le poireau sur le fond de pâte.
- Ajouter les ravioles à poêler et les lardons.
- Arroser de crème liquide et recouvrir d'emmental râpé.
- Enfourner pour 20 à 25 minutes.
- Servez la flamiche avec de la salade verte !

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la pâte briochée par une pâte à pizza prête à l'emploi !