RAVIOLES *Sauce Crème Ciboulette*

Ravioles

INGRÉDIENTS

- **4 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 échalote
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 noisette de beurre
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation

- Faire revenir l'échalote émincée dans le beurre sans coloration.
- Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié.
- Ajouter la crème et laisser épaissir légèrement.
- Hors du feu, incorporer la ciboulette ciselée. Saler, poivrer.
- Servir immédiatement sur les ravioles Saint Jean préalablement cuites selon les indications de l’emballage.