RAVIOLES *Sauce Lait de Coco & Curry*

Plat

Ravioles



INGRÉDIENTS

- **4 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean**
- 20 cl de lait de coco
- 1 c. à café de curry doux
- 1 oignon
- 1 filet d'huile neutre
- Sel, poivre
- 1 oignon vert ciselé

RECETTE

Préparation

- Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon finement ciselé dans un filet d'huile, sans coloration.
- Ajouter le curry et faire revenir afin d'en libérer tous les arômes.
- Verser le lait de coco, assaisonner de sel et de poivre, puis laisser mijoter 5 minutes à feu doux.
- Cuire les ravioles Saint Jean en suivant les indications de l'emballage.
- Dresser les ravioles dans des assiettes creuses, napper de sauce au curry, puis parsemer d'oignon vert ciselé.