

RAVIOLES *Sauce Fourme d'Ambert*



Entrée



Ravioles



Nb. portions

2



Préparation

15MIN



Cuisson

1MIN



INGRÉDIENTS

- 4 plaques de ravioles du Dauphiné Saint Jean
- 125 g de Fourme d'Ambert
- 40 cl de crème liquide
- 6 cerneaux de noix torréfiés
- Poivre

RECETTE

Préparation

- Faire chauffer la crème à feu doux.
- Ajouter la Fourme d'Ambert en petits morceaux et laisser fondre sans faire bouillir.
- Poivrer légèrement. Homogénéiser la sauce à l'aide d'un mixeur plongeant. Faire cuire les ravioles Saint Jean selon les indications de l'emballage. Dresser les ravioles dans l'assiette.
- Napper de sauce à la Fourme d'Ambert puis parsemer de noix torréfiées et concassées.
- Servir aussitôt