RAVIOLES TOMATE MOZZARELLA & BASILIC *Crème de Chèvre*

Plat | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 10MIN | Cuisson: 5MIN



INGRÉDIENTS

- 8 plaques de **ravioles tomate mozzarella basilic Saint Jean**
- 20?cl de crème liquide (au lieu de 25?cl)
- 56?g de chèvre affiné type bûche (au lieu de 70?g)
- Quelques pincées de piment doux ou de paprika
- Sel, poivre

RECETTE

PRÉPARATION DE LA CRÈME DE CHÈVRE

- Dans une casserole, faire chauffer la crème.
- Pendant ce temps, couper la buche de chèvre en dés. L'ajouter à la crème.
- Porter à frémissant 2 min. Mixer.
- Saler et poivrer si nécessaire.

PRÉPARATION DES RAVIOLES

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les ravioles et cuire 1 minute à frémissement : attention, il ne faut pas laisser bouillir.
- Prélever avec une écumoire et débarrasser dans un cul de poule ou saladier.

LE DRESSAGE

- Immédiatement après avoir prélevé les ravioles, Verser la crème de chèvre chaude sur les ravioles.
  Mélanger délicatement.
- Répartir dans des bols ou assiettes creuses.
- Saupoudrer légèrement de piment. Servir immédiatement.