GRANDES RAVIOLES CÈPES CUISINÉS *sauce parmesan et lard croustillant*

Plat *Grandes Ravioles*



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **Grandes Ravioles Cèpes cuisinés Saint Jean**
- 25g de parmesan
- 150mL de crème liquide
- 1 càc de sauce soja (facultatif)
- 2 tranches fines de poitrine de porc fumée
- Quelques noisettes concassées

RECETTE

PRÉPARATION DU LARD ET DES NOISETTES

- Dans une poêle à feu moyen, torréfier les noisettes pendant 5 min en remuant régulièrement. Les concasser.
- Dans la même poêle, disposer les tranches de lard et faire griller à feu vif 3 min de chaque côté. Réserver sur du papier absorbant.

PRÉPARATION DE LA CRÈME DE PARMESAN

- Dans la même poêle, faire chauffer la crème à feu moyen.
- Râper le parmesan. L'ajouter hors du feu et bien mélanger pour qu'il fonde.
- Ajouter la sauce soja (si on n'ajoute pas de sauce soja, il faut penser à saler). Maintenir au chaud.

PRÉPARATION DES PÂTES

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 5 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

DRESSAGE

- Mixer au mixeur plongeant la crème de parmesan pour la faire mousser légèrement (facultatif).
- Dans deux assiette creuses, répartir la crème de parmesan puis les grandes ravioles.
- Ajouter le lard puis les noisettes. servir ?!