CUPS DE RAVIOLES CROUSTILLANTES, *crème au chèvre, fondue de poireau et jambon cru*

Apéritif | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 30 MIN | Cuisson: 20 MIN



INGRÉDIENTS

- **400g de ravioles fraîches Saint Jean**
- Huile d'arachide
- 180g de jambon cru
- 2 poireaux
- 10cl de vin blanc
- 10cl de crème liquide
- 100g de chèvre frais
- 20cl de crème montée
- Sel poivre
- Baies roses
- Ciboulette

RECETTE

Préparation

- Cuire les ravioles directement dans une poêle avec du beurre.
- Placer votre carré de ravioles dans une demi sphère (ou un moule à muffins) en inox huilée légèrement, déposer un papier sulfurisé et une demi sphère plus petite par-dessus puis laisser reposer.
- Pendant ce temps, préparer la fondue de poireaux. Couper en 4 dans le sens de la longueur, rincer sous l'eau froide pour les nettoyer, puis émincer finement. Dans une casserole, avec un filet d'huile d'olive, faire revenir à feu vif. Ajouter le vin blanc, réduire à sec puis crémer, porter à ébullition 1 minute, assaisonner et réserver.
- Dans la cuve d'un batteur, mélanger au fouet le chèvre frais et la crème, jusqu'à une consistance ferme.
- Montage : dans une cup, déposer à hauteur la fondue de poireau. Pocher la chantilly de chèvre à l'aide d'une douille cannelée. Puis ajouter des tranches de jambon cru. Saupoudrer de baies roses. Ajouter une tige de ciboulette. Servir à l'apéritif ou en entrée.