RAVIOLES POÊLÉES *au jambon Bayonne*

Entrée | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 20 MIN | Cuisson: 5 MIN



INGRÉDIENTS

- **300 g de ravioles à poêler au 3 fromages Persil de la Drôme Saint Jean**
- 1 oignon blanc
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse
- 100g de jambon Bayonne
- 10 cl de vin blanc
- 25 cl de crème liquide
- 10 cl d'huile de colza
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation

- Tailler le jambon en gros morceaux. Sécher une tranche fine au four à 100°C et réduire en poudre.
- Emincer l'oignon, colorer au sautoir avec les morceaux de jambon. Déglacer au vin blanc. Mouiller à la crème en cuire 5 minutes. Passer au chinois.
- Mettre en siphon et gazer 2 fois.
- Poêler les ravioles à l'huile chaude, assaisonner.
- Dresser les ravioles poêlées ajouter le siphon jambon et la poudre.