

CRÉEZ VOS SAUCES POUR VOS RAVIOLES FRITES !

Ingrédients : fromage blanc - Ravioles du Dauphiné Saint Jean - échalotes - ciboulette - ail - poivrons marinés - curry - moutarde



1 - Ciseler la ciboulette, l'ail, les échalotes et les poivrons



2 - Diviser le fromage blanc en 3



3 - Incorporer les ingrédients au fromage blanc et mélanger



4 - Découper des lanières de raviole .



5 - Poêler les lanières de ravioles dans du beurre



6 - Retirer quand les sticks sont dorés



7 - Place à la dégustation !



ATELIER PASTRO