

## RAVIOLI EMMENTAL BASILIC SUR LIT D'ÉPINARDS

Pâtes Farcies



Nb. portions  
4



Préparation  
15MIN



Cuisson  
17MIN



### INGRÉDIENTS

**400 g de ravioli Emmental Basilic BIO Comptoir du Pastier**  
500 g d'épinards surgelés à la crème  
60 g de roquefort  
25 cl de crème fraîche  
Sel / Poivre

### RECETTE

- Porter à ébullition une grande quantité d'eau, cuire les ravioli 4 minutes.
- Pendant ce temps, faire chauffer les épinards dans une casserole. Assaisonner.
- Dresser chaque assiette en disposant une couche d'épinards surmontée des ravioli égouttés.
- Pendant le dressage des assiettes, réunir dans un bol la crème fraîche et le roquefort puis faire chauffer au micro-ondes pendant 2 minutes.
- Terminer le dressage, en nappant le plat de la crème au roquefort.
- Servir.

### ASTUCE

Pour que le plat soit plus doux, vous pouvez remplacer le roquefort par de l'emmental.