

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.