RAVIOLI CHAMPIGNONS AIL DES OURS

SAUCE À LA FOURME D'AMBERT ET NOIX

Pâtes fraîches

Nb. portions
4

Préparation
15 MINUTES

Cuisson
10 MINUTES



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli champignons ail des Ours Comptoir du Pastier**
- 70g de fourme d'Ambert
- 1 petite échalote
- 1càs d'huile
- 30g de noix
- 10cL de crème liquide
- 5 cL de lait
- Sel, poivre
- Roquette pour servir (facultatif)

RECETTE

Préparation de la sauce à la fourme

- Ciseler l'échalote et la faire suer dans une casserole avec l'huile pendant 5min.
- Pendant ce temps, retirer la croute de la fourme et la couper en dés. Concasser les noix en morceaux.
- Ajouter la fourme, les noix, le lait et la crème à l'échalote et faire fondre à feu doux pendant 5 min.
- Poivrer et saler si nécessaire (le fromage sale déjà beaucoup la sauce). Si la sauce est trop épaisse à votre goût, vous pouvez rajouter 1 à 2 càs d'eau.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les ravioli et cuire 4 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Dans une assiette, déposer les ravioli.
- Arroser de sauce à la fourme.
- Parsemer des noix restantes.
- Servir immédiatement avec quelques feuilles de roquette, ou si c'est la saison, les fleurs d'ail des ours.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la fourme d’Ambert par d’autres fromages à pâte persillée : gorgonzola, Bleu du Vercors, Bleu de Gex, etc.

Si vous souhaitez une texture de sauce plus lisse, vous pouvez n’ajouter les noix qu’à la fin et mixer la sauce avant de servir.