RAVIOLI EMMENTAL BASILIC
CRÈME DE POIS CASSÉS

Pâtes fraîches

Nb. portions
4

Préparation
25 MINUTES

Cuisson
35



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli emmental basilic Comptoir du Pastier**
- 300 g de pois cassés
- 1 oignon doux
- 20 cl de crème liquide ou de soja cuisine
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 cube bouillon volaille
- Quelques feuilles de basilic

RECETTE

Préparation de la crème de pois cassés

- Eplucher l'oignon. Le ciseler.
- Dans une casserole, faire revenir l'oignon avec l'huile d'olive pendant 5 min.
- Ajouter les pois cassés, le cube de bouillon et couvrir d'un litre d'eau froide.
- Porter à ébullition puis cuire à couvert 30 min environ : il faut que les pois cassés soient tendres.
- Egoutter les pois cassés. Réserver quelques pois cassés et mixer le reste avec la crème.
- Rectifier l'assaisonnement : Saler et poivrer si nécessaire.

Préparation des pâtes

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

Le dressage

- Dresser la crème de pois cassés chaude dans des assiettes creuses.
- Ajouter les ravioli et parsemer de basilic frais et des pois cassés mis de côté.

ASTUCE

Il est possible d'ajouter à la cuisson des pois cassés un brocolis coupé en fleurette pour avoir un plat avec des légumes et une texture moins dense.