RAVIOLI CHAMPIGNONS AIL DES OURS COMPTOIR DU PASTIER

AUX NAVETS CONFITS

Pâtes Farcies

Nb. portions
4

Préparation
20 MINUTES

Cuisson
25 MINUTES

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de Ravioli champignons ail des ours BIO Comptoir du pastier**
- 1 botte de persil frais
- 10 cl d'huile neutre
- 250g de petits navets ronds
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre doux
- Fleur de sel et poivre du moulin

RECETTE

- Éplucher puis découper les navets ronds en quartiers.
- Réunir les navets dans une casserole, ajouter de l'eau à hauteur, une pincée de sel fin, du sucre et environ 40 grammes de beurre découpé en cubes.
- Laisser réduire sur un feu moyen en remuant régulièrement la casserole.
- Les navets prendront une belle coloration et seront brillants.
- Pour l'huile de persil frais : rincer les brins de persil, en garder quelques-uns intacts pour le dressage.
- Les déposer dans un volume d'eau bouillante, pendant quelques minutes.
- Retirer puis déposer aussitôt dans un volume d'eau glacée pour conserver une belle couleur verte.
- Mélanger l'huile neutre avec les herbes blanchies puis émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Filtrer puis réserver.
- Plonger les ravioli Comptoir du Pastier pendant 4 minutes dans une casserole d'eau frémissante.
- Les égoutter à l'aide d'une écumoire.
- Disposer les raviolis dans l'assiette, agrémentée de quartiers de navet glacés et parsemé d'un filet d'huile d'herbes.

Bonne dégustation !