

Flan de ravioles à la crème de safran



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Misez sur la subtilité avec ce flan délicatement parfumé au safran !

Ingrédients

- 8 plaques de ravioles au saint marcellin - par exemple de ravioles Saint Jean
- 1 kg d'épinards surgelés
- 2 dl de bouillon de cube
- 7 dl de crème fraîche épaisse entière
- 1 dl de vin blanc
- 2 oeufs
- 100 g de beurre
- 2 échalotes
- 1 cuillère à café de pistils de safran
- ciboulette

Préparation

- 1 Concassez les épinards, faites-les à la poêle et assaisonnez-les.
- 2 Pochez les ravioles dans un grand volume d'eau frémissante pendant 1 minute.
- 3 Fouettez la crème fraîche (5 dl) dans un saladier avec les oeufs.
- 4 Disposez les épinards dans un ramequin rond puis les ravioles égouttées avec une écumoire et enfin l'appareil.
- 5 Enfourez pendant 45 minutes à 120°C (th.4).
- 6 Pendant ce temps, préparez la crème de safran. Réunissez dans une casserole le bouillon avec le vin blanc, les échalotes épluchées et hachées ainsi que le beurre. Faites monter la sauce puis ajoutez la crème fraîche (2 dl) et le safran. Continuez la cuisson quelques minutes.
- 7 Présentez le flan au milieu d'une assiette et nappez-le de crème de safran.
- 8 Ajoutez quelques pistils de safran en guise de décoration.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

