

Ravioles au foie gras



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

N'attendez pas les fêtes pour goûter à ce délicieux plat de ravioles nappé de sauce béchamel au foie gras !

Ingrédients

- 8 plaques de ravioles du dauphiné - par exemple de ravioles Saint Jean
- 40 g de foie gras
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 25 cl de lait
- 1 pincée de muscade râpée
- 0,5 cube de bouillon de volaille
- 10 cl de crème fraîche entière
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préparez votre béchamel. Faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Mélangez. Ajoutez le lait avec le cube hors du feu en mélangeant au fouet. Remettez sur le feu et faites épaissir la sauce quelques minutes, tout en mélangeant au fouet.
- 2 Salez, poivrez et ajoutez 1 pincée de muscade moulue.
- 3 Faites fondre dans une poêle le foie gras. Ajoutez-le à la béchamel et versez la crème fraîche.
- 4 Pochez les ravioles dans une grande quantité d'eau frémissante pendant 1 minute.
- 5 Egouttez-les avec une écumoire et disposez-les dans vos assiettes. Nappez de sauce béchamel au foie gras et servez.

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

