

Ravioles au Saint Marcellin et leur fondue de poireaux



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Une recette absolument divine dans laquelle le fondant des poireaux rencontre le croustillant des ravioles.

Ingrédients

- 6 plaques de ravioles au saint marcellin - par exemple de ravioles Saint Jean
- 4 poireaux
- 1 échalote
- ciboulette
- huile d'olive
- 1 noisette de beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Congelez pendant 20 minutes, pour les détacher plus facilement, vos plaques de ravioles.
- 2 Fendez en deux, dans le sens de la longueur, les blancs des poireaux. Retirez la première couche de peau et rincez. Coupez les blancs des poireaux en tronçons d'environ 1 centimètre.
- 3 Faites-les fondre pendant 15 minutes dans une casserole avec une noisette de beurre et les dés d'échalotes préalablement coupés. Salez et poivrez.
- 4 Pendant ce temps, versez dans une poêle un filet d'huile d'olive. Une fois chaude, faites frire les ravioles jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égouttez-les ensuite sur du papier absorbant.
- 5 Dressez dans une assiette la fondue de poireaux et disposez les ravioles au-dessus.

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

