

Ravioles aux gésiers d'oie confits



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 40 mn

Digne d'un chef, ce plat va éveiller les papilles des fins gourmets...

Ingrédients

- 8 plaques de ravioles du dauphiné - par exemple de ravioles Saint Jean
- 250 g de gésiers d'oie confits
- 150 g de céleri rave
- 2 petits oignons
- 1 petite botte d' asperges - ou 1 boîte
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Otez la graisse des gésiers confits et coupez-les en lamelles.
- 2 Coupez le céleri en bâtonnets, pelez et émincez les oignons, hachez l'ail.
- 3 Faites cuire pendant 20 minutes les asperges dans une casserole d'eau bouillante.
- 4 Pendant ce temps, faites chauffer dans une poêle 1 cuillère à soupe de graisse d'oie. Mettez-y le céleri, les oignons et l'ail.
- 5 Assaisonnez et laissez cuire pendant environ 12 minutes à feu vif.
- 6 Puis, ajoutez les gésiers confits, laissez chauffer quelques minutes et retirez du feu.
- 7 Pour finir, rajoutez les asperges en mélangeant doucement. Réservez au chaud
- 8 Pochez les ravioles à l'eau frémissante 1 minute et servez-les avec la préparation à base de gésiers.

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

