

## Soupe de ravioles aux poireaux caramélisés



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 35 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Les ravioles et les poireaux se marient à la perfection dans ce délicieux velouté !*

### Ingrédients

- 250 g de ravioles du dauphiné - par exemple de ravioles Saint Jean
- 8 blancs de poireaux
- 1 oignon
- 25 g de beurre
- sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 0,5 cuillère à café de cannelle
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Rincez et émincez les blancs de poireaux. Épluchez et émincez l'oignon en rondelles.
- 2 Dans une cocotte, faites revenir la moitié de beurre, la moitié des poireaux et les rondelles d'oignons.
- 3 Quand les légumes commencent à fondre, incorporez le sucre en poudre, salez et poivrez puis ajoutez 75 cl d'eau. Laissez cuire à feu doux une demi heure.
- 4 Pendant ce temps, faites fondre dans une poêle le reste de beurre puis ajoutez l'autre moitié des poireaux jusqu'à ce qu'ils commencent à fondre.
- 5 Incorporez la cannelle, le curcuma et saupoudrez l'ensemble avec un peu de sucre. Laissez cuire à feu très doux pendant 10 minutes. Mélangez régulièrement.
- 6 Pochez les ravioles dans une grande quantité d'eau frémissante pendant 1 minute.
- 7 Disposez la soupe dans un bol avec quelques poireaux caramélisés et les ravioles. Servez immédiatement.

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

