



RAVIOLES GRILLÉES SUR FONDUE DE POIREAUX

INGRÉDIENTS

- 4 plaques de ravioles
- 4 poireaux
- 1 échalote
- 4 brins de ciboulette
- 4 c-à-s d'huile
- 2 noix de beurre
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Peler l'échalote et la couper en petits dés.

Retirer les $\frac{2}{3}$ du vert des poireaux. Fendre les poireaux en deux dans le sens de la longueur. Les couper en tronçons d'environ 1 cm.

Faire fondre le beurre à feu doux, ajouter les dés d'échalote et les morceaux de poireaux. Saler et poivrer. Laisser cuire 15 min en remuant de temps en temps.

Réserver au chaud.

Recouvrir une assiette de papier absorbant. Séparer délicatement les ravioles en bandes en suivant bien les marques.

Émincer la ciboulette.

Verser l'huile dans grande poêle. Quand l'huile est bien chaude, verser les ravioles.

Les faire cuire environ 2 min par côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Égoutter les ravioles chaudes sur le papier absorbant.

Répartir les poireaux dans les assiettes, poser les ravioles dessus et parsemez le tout de ciboulette.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 35MN