



## **Ravioles aux légumes & crème au Cantal AOP Jeune**

Recette réalisée avec



Une crème légère  
pour des sauces à  
la texture lisse et  
onctueuse.



10 personnes

0,43€ HT / portion



## Ravioles aux légumes & crème au Cantal AOP Jeune



- 3 oeufs
- 285 g de farine
- 140 g de carottes
- 140 g de courgettes
- 14 g d'ail
- 70 g d'échalotes
- 170 g de jeunes  
pousses d'épinards
- 21 cl de **crème légère  
liquide 18% MG  
Baignes**
- 100 g de Cantal AOP Jeune  
La Vie de Château
- 10 cl d'huile d'olive

Mettre la crème liaison et cuisson 18% M.G Candia Professionnel à chauffer dans une casserole. Incorporer le Cantal AOP Jeune La Vie de Château. Mélanger et laisser réduire.

Dans une cuve de batteur muni du crochet, verser les oeufs battus, ajouter la farine, pétrir. Former une boule de pâte, réserver au frais.

Découper les carottes et les courgettes en brunoise. Hacher la gousse d'ail et ciseler l'échalote. Faire rissoler les légumes à l'huile d'olive. Réserver au frais. Diviser la pâte en deux. Abaisser les deux pâtons au laminoir. Placer la pâte sur un plan de travail fariné.

Déposer des cuillères à café de farce (20g) sur la première pâte abaissée. Badigeonner le tour d'un peu d'eau. Recouvrir avec la deuxième pâte.

A l'aide d'un emporte-pièce, découper les raviolis, puis sceller les raviolis entre vos paumes de main tout en expulsant l'air au maximum. Cuire les raviolis dans un volume d'eau bouillante salée. Dresser dans chaque verrine 3 raviolis, deux cuillères à soupe de sauce au Cantal et une cuillère de farce aux petits légumes.

*Astuce du chef*

Pour plus de couleur dans  
l'assiette, rajouter une  
pulpe de légumes colorée  
dans votre pâte