

# RECETTES

## GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

### #09 Ravioles au Roquefort, tombé de poireau et crème à l'huile de noix

#### INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 280g de Ravioles au Roquefort
- 2 blancs de Poireaux
- 100ml de Crème fraîche
- 50 ml de Lait
- 2 cuillères à soupe d'Huile de noix
- 1 pincée de cumin
- 6cl de Martini blanc
- Bouillon de volaille
- Sel & Poivre

**#1** : Laver les blancs de poireaux, les ciseler finement.

**#2** : Les faire revenir à l'huile d'olive avec une pincée de cumin. Assaisonner

**#3** : Déglacer avec le Martini blanc et faire réduire à sec. Réserver de côté.

**#4** : Dans une autre casserole mélanger la crème, le lait et 2 cuillères à soupe d'huile de noix. Assaisonner et faire juste tiédir

**#7** : À l'aide d'un mixeur ou d'une girafe, émulsionner la crème de noix et napper les Ravioles.

**#6** : Disposer la tombée de poireaux au centre de l'assiette. Mettre les ravioles par dessus.

**#5** : Plonger les Ravioles dans un bouillon de volaille salé frémissant 1 minute, remuer pour que les ravioles ne collent pas.

