

RECETTES

GOURMANDES DE LA MÈRE MAURY

#10 Déclinaison de fruits rouges, sablé Breton et Ravioles au Chocolat Valrhona

INGRÉDIENTS :

Pour 3 personnes

- 200g de Ravioles au chocolat Valrhona
- 250ml de coulis de Fruits rouges
- 200gr de mélange de Fruits rouges
- Sablés Breton
- 50ml crème vanillée (crème + sachet de sucre vanillé)
- Sucre
- Eau
- Sel

#1 : Pocher les fruits rouges dans un sirop à 30% (pour 1l d'eau = 300g de sucre) chaud.

#2 : Les égoutter dès qu'ils dégelent

#3 : Mélanger la crème avec le sucre vanillé, réserver la préparation au frais.



#6 : À l'aide d'une cuillère arroser légèrement de crème vanillée.

#5 : Plonger les Ravioles 3 minutes dans une eau frémissante salée, remuer pour que les Ravioles ne collent pas.

#4 : Dans une assiette creuse verser le coulis, déposer les fruits rouges au centre puis disposer les Ravioles par dessus. Parsemer de sablé Breton.